Utensili da cucina
Kitchen utensils
Küchenzubehöre
Ustensiles de cuisine
Utensilios de cocina

SERIE 12900 PA+ plus

Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina in matriale composito, poliammide (nylon 6.6) con fibra di vetro. Lavabili in lavastoviglie, sterilizzabili, resistenti fino a 220°C. Ideali per l'uso con antiaderenti.

A wide range of professional kitchen utensils in composite material, polyamide (nylon 6.6) with fiberglass. Dishwasher safe, can be

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Mouvette
Cuchara

PA plus

art.	l. cm.
12903-30	30
12903-40	38
12903-45	45

Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA plus

art.	l. cm.
12905-25	25
12905-30	30
12905-35	35
12905-40	40
12905-45	45
12905-50	50

Spatola per stemperare
Stirring ladle
Rühr-u. Temperierlöffel
Spatule à délayer
Espátula para diluir

PA plus

art.	l. cm.
12907-07	35
12907-08	35

Spatola
Spatula
Stielschäber
Spatule
Espátula

PA plus

art.	l. cm.
12915-25	25
12915-26	28
12915-35	35
12915-45	45

Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA plus

art.	l. cm.
12916-25	25
12916-33	33

Spatola triangolare
Spatula
Dreieck-Stielschäber
Spatule trilon
Espátula triangular

PA plus

art.	l. cm.
12917-25	25

Spatola smussata
Bevelled spatula
Teigschäber
Spatule plate biseautée
Espátula blanda

PA plus

art.	l. cm.
12906-35	35

Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA plus

art.	l. cm.
12908-30	30
12908-35	35
12908-40	40

Paletta angolare
Angular spatula
Winkelpalette
Spatule angulaire
Espátula

PA plus

art.	l. cm.
12909-12	12
12909-23	23

Paletta forata
Spatula, perforated
Teigschäber, perforiert
Spatule ajourée
Espátula perforada

PA plus

art.	l. cm.
12921-01	30

Paletta forata
Spatula, perforated
Teigschäber, perforiert
Spatule ajourée
Espátula perforada

PA plus

art.	l. cm.
12921-05	30

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA plus

art.	l. cm.
12921-10	32

Paletta fritti
Fish & chips spatula
Fischheber
Pelle à friture
Espátula fritura

PA plus

art.	l. cm.
12921-15	35

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

PA plus

art.	ø cm.	l.
12920-01	9	31

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

PA plus

art.	ø cm.	l.
12920-05	11	35

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

PA plus

art.	dim. cm.	l.
12920-10	9x10	35

Paletta fritti
Fish & chips spatula
Fischheber
Pelle à friture
Espátula fritura

PA plus

art.	dim. cm.	l.
12920-11	9x10	35

Cucchiaione
Spoon
Giesslöffel
Cuillère
Cucharón

PA plus

art.	l. cm.
12920-15	35

Cucchiaione forato
Perforated spoon
Giesslöffel, perforiert
Cuillère perforée
Cucháron perforado

PA plus

art.	l. cm.
12920-16	35

Molla insalata
Salad tong
Salatzange
Pince à salade
Pinza ensalada

PA plus

art.	l. cm.
12930-51	25
12930-52	32

Molla per pane e pasticceria
Bread and pastry tong
Brot-/Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza para pan y pasteleria

PA plus

art.	l. cm.
12930-62	18
12930-63	23

Molla tutto servire
Serving tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza servir

PA plus

art.	l. cm.
12930-68	20
12930-69	25

Molla spaghetti
Spaghetti tong
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

PA plus

art.	l. cm.
12930-74	24

Molla per toast e dolci
Toast and pastry tong
Toast-/Gebäckzange
Pince à toast et tarte
Pinza para tostadas y dulces

PA plus

art.	l. cm.
12930-77	21
12930-78	25

Forbice per polpette
Meat ball plier
Fleischkugelzange
Pince à boulettes
Pinza albóndigas

PA plus

art.	l. cm.
12931-51	17

Forbice per chenelle
Quenelle plier
Quenellezange
Pince à quenelles
Pinza quenelles

PA plus

art.	l. cm.
12931-53	19

N

Forbice tutto servire
Serving plier
Servierzange
Pince à servir
Pinza servir

PA plus

art.	l. cm.
12931-55	24

PAT. pend.

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

PA plus

art.	ø cm.	l.
12970-06*	6,5	30
12970-08	8,0	33,5
12970-10	10,0	37,5
12970-12	12,0	40,0

*Con becco. - *With spout*

N

Mestolo forato
Perforated ladle
Schöpflöffel, gelocht
Louche perforée
Cacillo perforado

PA plus

art.	cm.	l.
12967-06	6,5	30,0
12967-10	10,0	37,5

N

Mestolo pizza, fondo piatto
Pizza ladle, flat bottom
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

PA plus

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

Mestolo, manico corto
Ladle, short handle
Schöpflöffel mit kurzen Stiel
Louche, manche court
Cacillo, mango corto

PA plus

art.	ø cm.	l.
12969-10	10,0	27

Mestolo, manico corto
Ladle, short handle
Schöpflöffel mit kurzen Stiel
Louche, manche court
Cacillo, mango corto

PA plus

art.	ø cm.	l.
12969-06	6,5	24

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

PA plus

art.	l. cm.
12982-38	37,5

Cucchiaione, manico corto
Spoon, short handle
Löffel mit kurzen Stiel
Cuillère, manche court
Cuchara, mango corto

PA plus

art.	l. cm.
12982-01	23

Cucchiaione, manico corto
Spoon, short handle
Löffel mit kurzen Stiel
Cuillère, manche court
Cuchara, mango corto

PA plus

art.	l. cm.
12986-01	23

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

PA plus

art.	ø cm.	l.
12971-10	10	31
12971-12	12	37

Paletta liscia
Spatula
Backschaufel
Spatule
Espátula lisa

PA plus

art.	cm.	l.
12972-10	10	36,5
12972-12	12	38,0

Paletta forata
Perforated spatula
Backschaufel, perforiert
Spatule perforée
Espátula perforada

PA plus

art.	cm.	l.
12973-10	10	36,5
12973-12	12	38,0

N

Colatutto, inox
Strainer, s/s
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

PA plus

art.	dim. cm.	l.
12942-22	22x18,5	44
12942-26	26x21	47

N

Colino a rete, inox
Soup strainer, s/s
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

PA plus

art.	ø cm.	l.
12941-07	7	12
12941-10	10	12
12941-12	12	17
12941-14	14	17
12941-16	16	17
12941-18	18	17
12941-20	20	17
12941-23	23	27
12941-26	26	27

N

Colatutto tronco conico
Conical colander
Gemüseseiher
Passoire à légumes
Colador cónico

PA plus

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12

N

Frusta, 8 fili silicone
Wire whip, 8 Silicon wires
Rührbesen, 8 Drähte aus Silikon
Fouet, 8 fils en silicone
Batidor, 8 varillas de silicona

PA plus

art.	l. cm.
12926-35	35

PA plus

Frusta, 8 fili, inox
Wire whip, 8 wires, s/s
Rührbesen, 8 Drähte, Edelstahl Rostfrei
Fouet, 8 fils, inox
Batidor, 8 varillas, inox

art.	l. cm.
12928-25	25
12928-30	30
12928-35	35
12928-40	40
12928-45	45
12928-50	50
12928-55	55
12928-60	60

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

PA plus

Frusta media, 11 fili, inox
Egg whisk, 11 wires, s/s
Schneebesen, 11 Drähte, Edelstahl
Fouet, 11 fils, inox
Batidor, 11 varillas, inox

art.	l. cm.
12929-25	25
12929-30	30
12929-35	35
12929-40	40
12929-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

PA plus

Frusta balloon, inox
Balloon whisk, s/s
Schneebesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet à blancs, inox
Batidor tipo globo, inox

art.	l. cm.
12927-35	35
12927-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

Policarbonato - Polycarbonate

Mestolo per sangria
Sangria ladle
Sangrialöffel
Louche à sangria
Cucharón para sangría

art.	ø cm.	l.
44929-02	6,5	29

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

art.	l. cm.
44929-03	35

Cucchiaione forato
Perforated spoon
Löffel, gelocht
Cuillère percée
Cuchara perforada

art.	l. cm.
44929-04	35

Molla concava
Utility tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-05	23
44929-06	30

Molla ghiaccio
Ice tong
Eiszange
Pince à glace
Pinza para hielo

art.	l. cm.
44929-09	16

Molla a servire
Serving tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-07	20,5

Forbice per pane e dolci
Bread and pastry plier
Brot u. Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza pan y pasteles

art.	l. cm.
44929-11	22

Molla spaghetti
Spaghetti tong
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

art.	l. cm.
44929-08	23,5

Sessola
Flour scoop
Mehlschaufel
Pelle à farine
Pala para harina

art.	lt.
14959-01	0,10
14959-02	0,25
14959-05	0,50
14959-10	1,00
14959-20	2,00

SPATOLE - TURNERS

Spatole in acciao inox con manico in polipropilene. *Stainless steel turners with polypropylene handle.*

Paletta forata
Perforated spatula
Kuchenpalette, geschlitzt
Palette perforée
Paleta perforada

art.	dim. cm.
18510-07	13,5x7

Spatola forata
Perforated spatula
Kuchenpalette, geschlitzt
Palette perforée
Paleta perforada

art.	dim. cm.
18509-01	16x7,5
18509-02	15,6x5

Paletta forata, flessibile
Perforated spatula, flexible
Palette, geschlitzt, flexibel
Palette perforée, flexible
Paleta perforada, flexible

art.	dim. cm.
18509-03	15,6x8,7

Spatola per pasticcio e pizza
Pizza turner
Pizzawender
Palette à pizza
Espátula pizza

art.	dim. cm.
18511-15	15,5x8,7

Spatola hamburger
Hamburger turner
Hamburgerspachtel
Palette à hamburger
Espátula hamburger

art.	dim. cm.
18512-15	19x13,8

Spatola lasagne
Lasagne spatula
Lasagneheber
Palette à lasagne
Espátula lasagna

art.	dim. cm.
18515-16	16,8x7,2

Spatola triangolare
Cleaning spatula
Bratenspachtel
Spatule
Espátula triangular

art.	dim. cm.
18520-04	12x4
18520-06	12x6
18520-08	12x8
18520-10	12x10
18520-12	12x12

Spatola hamburger
Hamburger turner
Bratenwender
Grand palette
Espátula hamburger

art.	dim. cm.
18516-24	24x7,2

Spatola hamburger, forata
Perforated hamburger turner
Bratenspachtel, gelocht,
Grand palette perforée
Espátula hamburger,perforada

art.	dim. cm.
18517-24	24x7,2

Spatola cuoco con scalino
Angular spatula
Confiseriepalette
Palette coudée
Espátula chef angular

art.	dim. cm.
18518-22	22x3,4
18518-26	25x3,7
18518-30	30x4,3

Spatola cuoco
Spatula
Palette
Palette
Espátula chef

art.	dim. cm.
18519-15	15,5x3
18519-22	22x3,4
18519-26	26x3,7
18519-30	31x4,3
18519-35	36x5

Paletta dolci
Pastry spatula
Gebäckpalette
Palette à gâteau
Pala dulces

art.	dim. cm.
18513-14	14,5x6,5

Spatola dolce
Pastry spatula
Kuchenpalette
Palette à pâtissier
Espátula dulces

art.	dim. cm.
18514-17	16,3x5,8

Coltello torta
Pie knife
Tortenmesser
Couteau à gâteau
Cuchillo pasteles

art.	dim. cm.
18514-18	17,3x5,8

Coltello lasagne
Lasagne knife
Lasagnemesser
Couteau à lasagne
Cuchillo lasagna

art.	l. cm.
18216-22	16

MESTOLI - LADLES

Il mestolo PADERNO.
Accoppiamento manico-coppa (mestolo unipezzo). Manico con spessore maggiorato con bordi arrotondati. Indicazione sul manico del diametro e della capacità.

The PADERNO ladle.
Handle-cup connection (one piece ladle). Thicker handle with rounded border. Diameter and capacity stamped on the handle.

Mestolo unipezzo, inox
One piece ladle, s/s
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Louche monobloc, inox
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-06	6,5	30	0,07
11970-08	8,0	32	0,12
11970-09	9,0	33	0,20
11970-10	10,0	37	0,25
11970-11	11,0	38	0,33
11970-12	12,0	40	0,50
11970-14	14,0	44	0,75
11970-16	16,0	47	1,00

Mestolo con manico a tubo, inox
Ladle, tube handle, s/s
Schöpflöffel mit Rohrstiel, Edelstahl
Louche avec manche tubulaire, inox
Cacillo con mango tubolar, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11968-18	18	75	1,5
11968-20	20	75	2,0
11968-24	24	75	4,0

Mestolo forato unipezzo, inox
One piece perforated ladle, s/s
Gelochter Schöpflöffel, fugenlos, E. R.
Louche monobloc perforée, inox
Cacillo monobloc perforado, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-06	6,5	30	0,07
11967-08	8,0	32	0,12
11967-09	9,0	33	0,20
11967-10	10,0	37	0,25
11967-12	12,0	40	0,50
11967-14	14,0	44	0,75
11967-16	16,0	47	1,00

Mestolo forato con manico a tubo, inox
Perforated ladle, tube handle, s/s
Schöpflöffel, gelocht mit Rohrstiel, E. R.
Louche perforée, manche tubulaire, inox
Cacillo perforado mango tubolar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-18	18	75	1,5
11967-20	20	75	2,0
11967-24	24	75	4,0

Mestolo becco a versare unipezzo, inox
One piece side basting spoon, s/s
Saucenkelle quer, fugenlos, Edelstahl
Cuillère à arroser monobloc, inox
Cacillo monobloc para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-06	6,5	30	0,07

Mestolo per mancini, inox
Side basting spoon, left handed, s/s
Saucenkelle für Linkshänder, Edelstahl
Cuillère à arroser, gaucher, inox
Cacillo para zurdos, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-37	6,5	30	0,07

Cucchiaione unipezzo, inox
One piece basting spoon, s/s
Giesslöffel, fugenlos,Edelstahl Rostfrei
Cuillère monobloc, inox
Cucharón monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-38	38

Cucchiaione forato unipezzo, inox
One piece perforated spoon, s/s
Giesslöffel perforiert, fugenlos, Edelstahl
Cuillère perforée monobloc, inox
Cucharón perforado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11984-38	38

Cucchiaione obliquo unipezzo, inox
One piece spoon, crosswise, s/s
Giesslöffel quer, fugenlos, Edelstahl
Cuillère oblique monobloc, inox
Cucharón obliquo monobloc, inox

art.	l. cm.
11983-38	38

Cucchiaione per mancini, inox
Spoon, left handed, s/s
Giesslöffel für Linkshänder, Edelstahl
Cuillère gaucher, inox
Cucharón para zurdos, inox

art.	l. cm.
11983-37	38

Forchettone 3 denti unipezzo, inox
One piece meat fork, 3 prongs, s/s
Fleischgabel 3 Zacken, fugenlos, E. R.
Fourchette 3 dents, monobloc, inox
Tenedor 3 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11974-50	50
11974-70	70

Forchettone 2 denti unipezzo, inox
One piece meat fork, 2 prongs, s/s
Fleischgabel 2 Zacken, fugenlos, E. R.
Fourchette 2 dents, monobloc, inox
Tenedor 2 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-50	50
11975-99	100

Paletta liscia unipezzo, inox
One piece spatula, s/s
Backschaufel, fugenlos, Edelstahl
Spatule monobloc, inox
Espátula lisa monobloc, inox

art.	cm.	l.
11972-10	10	36
11972-12	12	39

Paletta forata unipezzo, inox
One piece perforated spatula, s/s
Backschaufel perforiert, fugenlos, E. R.
Spatule perforée monobloc, inox
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-10	10	36
11973-12	12	39

Pala a ridurre, inox
Perforated slice, s/s
Reduzierspatel, Edelstahl Rostfrei
Spatule à reduire, inox
Espátula para reducir, inox

art.	cm.	l.
11976-50	12x15	50
11976-99	12x15	100

Paletta pesce unipezzo, forata, inox
One piece fish spatula, s/s
Fischheber, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pelle à poisson monobloc, inox
Espátula para pescado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11985-34	34

Schiumarola unipezzo, inox
One piece skimmer, s/s
Schaumlöffel, fugenlos, Edelstahl
Ecumoire monobloc, inox
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-08	8	29,0
11971-10	10	32,0
11971-12	12	35,0
11971-14	14	38,0
11971-16	16	41,0
11971-18	18	42,5
11971-20	20	44,5
11971-25*	25	75,0

*Manico a tubo. - *Tube handle.*

Mestolo unipezzo, inox
One piece ladle, s/s
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Louche monobloc, inox
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-01	8	23	0,12

Manico corto. - *Short handle.*

Mestolo con becco a versare, inox
Side basting spoon, s/s
Saucenkelle mit seitlichem Ausguß, E. R.
Cuillère à arroser, inox
Cacillo para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-02	6,5	23	0,07

Cucchiaione unipezzo, inox
One piece spoon, s/s
Giesslöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Cuillère monobloc, inox
Cuchara monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-01	23,5

Forchettone unipezzo, inox
One piece meat fork, s/s
Fleischgabel, fugenlos, Edelstahl
Fourchette monobloc, inox
Tenedor monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-01	26

Manico corto. - *Short handle.*

Paletta forata unipezzo, inox
One piece perforated spatula, s/s
Backschaufel perforiert, fugenlos, E. R.
Spatule perforée monobloc, inox
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-01	8x9,5	24

Schiumarola unipezzo, inox
One piece skimmer, s/s
Schaumlöffel, fugenlos, Edelstahl
Ecumoire monobloc, inox
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-01	9	26

Manico corto. - *Short handle.*

Set mestolame 6 pezzi, rame
Suspension bar 6 items, copper
Kupferservice 6 Teilig
Penderie cuivre, 6 pièces
Surtido de 6 utensilios, cobre

art.
45470-06

Mestolo, inox
Ladle, stainless steel
Schöpflöffel, Edelstahl Rostfrei
Louche, inox
Cacillo, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
41670-06	6	30	0,03
41670-09	9	32	0,13

Schiumarola, inox
Skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
41671-11	11	32

Paletta forata, inox
Slotted turner, stainless steel
Küchenwender, geschlitzt, Edelstahl
Pelle ajourée, inox
Espátula perforada, inox

art.	l. cm.
41672-00	32

Cucchiaio per spaghetti, inox
Spaghetti spoon, stainless steel
Spaghettilöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à spaghetti, inox
Tenedor espaguettis, inox

art.	l. cm.
41673-00	32

Forchettone, inox
Meat fork, stainless steel
Fleischgabel, Edelstahl Rostfrei
Fourchette, inox
Tenedor, inox

art.	l. cm.
41674-00	32

Cucchiaione, inox
Basting spoon, stainless steel
Giesslöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère, inox
Cuchara, inox

art.	l. cm.
41675-00	32

Cucchiaione forato, inox
Perforated spoon, stainless steel
Schöpfkelle, gelocht, Edelstahl Rostfrei
Cuillère percée, inox
Cuchara perforada, inox

art.	l. cm.
41676-00	32

Cucchiaione salse, inox
Sauce ladle, stainless steel
Saucenkelle, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à sauce, inox
Cuchara salsas, inox

art.	l. cm.
41677-00	32

Frusta, inox
Whisk, stainless steel
Schneebesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet, inox
Batidor, inox

art.	l. cm.
41678-00	30

Asta, inox
Wall rack, stainless steel
Aufhängungstange, Edelstahl Rostfrei
Tringle de cuisine, inox
Asta para utensilios, inox

art.	l. cm.
41670-AA	40
41670-AB	60

Schiumarola a rete stirata, inox
Mesh skimmer, s/s
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11990-16	16	40

Schiumarola a rete passabrodo, inox
Mesh skimmer, s/s
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11991-16	16	40

Colafritto, inox
Bird nest fryer, s/s
Nestbacklöffel, Edelstahl Rostfrei
Nid à friture, inox
Colador para fritura, inox

art.	ø cm.
42623-11	10

Colafritto, inox
Bird nest fryer, s/s
Nestbacklöffel, Edelstahl Rostfrei
Nid à friture, inox
Colador para fritura, inox

art.	ø cm.	l.
42623-10	10	26

Schiumarola a filo inox
Skimmer, stainless steel
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12640-14	14	40
12640-16	16	40
12640-18	18	40
12640-20	20	50
12640-24	24	50
12640-28	28	50

Schiumarola a filo inox
Skimmer, stainless steel
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12641-14	14	40
12641-16	16	40
12641-18	18	40
12641-20	20	50
12641-24	24	50
12641-28	28	50

Schiumarola fish & chips, inox
Skimmer fish & chips, s/s
Fritierschaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera para pescado, inox

art.	ø cm.	l.
12642-28	28	85

Paletta patatine, inox
Chips shovel, stainless steel
Nestbackschaufel, Edelsthal Rostfrei
Pelle à pommes-frites, inox
Pala para patatas fritas, inox

art.	dim. cm.	l.
42642-20	21x17	21

Pala per patate fritte, inox
French fry scoop, s/s
Pommes-Frites-Schaufel, 18-10 Rostfrei
Pelle à frites, inox
Pala para patatas fritas, inox

art.	dim. cm.
41929-00	20x23

Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-30	30
42907-35	35
42907-40	40

Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-01	25
42907-02	30
42907-03	35
42907-04	40
42907-06	50
42907-07	60
42907-08	80
42907-09	100
42907-10	120

Cucchiaione legno
Wood mixing spoon
Holzlöffel
Cuillère en bois
Cuchara de madera

art.	l. cm.
42901-20	20
42901-25	25
42901-30	30
42901-35	35
42901-40	40

Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-01	25
42907-02	30
42907-03	35
42907-04	40
42907-06	50
42907-07	60
42907-08	80
42907-09	100
42907-10	120

Spatole crêpes, legno
Crepe spreader, beachwood
Crêpe-Paletten, Holz
Rateau à crêpes/raclettes, hêtre
Espátula crêpes, madera

art.	dim. cm.	u.pack
42900-15	18x18	5
42900-24	18x24	5

Pompetta per sugo, inox
Baster tube, s/s
Saft-Spritze, Edelstahl Rostfrei
Pompe à jus, inox
Bomba para jugo, inox

art.	l. cm.
42863-00	20

Pinza togli lische, inox
Fish-bone remover, s/s
Grätenentkerner, Edelstahl Rostfrei
Pince à arêtes, inox
Pinza para espinas

art.	
42592-01	lische fini/thin bones
42592-02	lische grosse/thick bones

Molla per grill, inox
Grill tweezer, stainless steel
Grillzange, Edelstahl Rostfrei
Pince à grille, inox
Pinza para barbacoa, inox

art.	l. cm.
41698-22	22,5
41698-30	30,0
41698-40	40,0

Pinza per grill, inox
Sausage tongs, stainless steel
Grill-und Wurstzange, Edelstahl Rostfrei
Pince à saucisses, inox
Pinza para barbacoa, inox

art.	l. cm.
41697-00	38

P

Pinza, inox
Cooking tong, s/s
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art.	l. cm.
42902-31	30

P

Pinza, inox
Cooking tong, s/s
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art.	l. cm.
42902-30	30

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854C25	25,5
42854C30	30,5
42854C40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854B25	25,5
42854B30	30,5
42854B40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854Y25	25,5
42854Y30	30,5
42854Y40	40,6

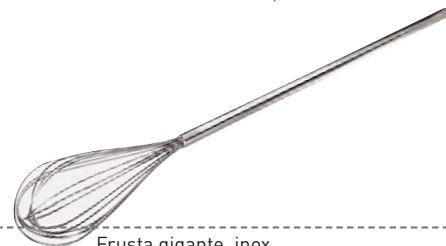
Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854K25	25,5
42854K30	30,5
42854K40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854R25	25,5
42854R30	30,5
42854R40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854G25	25,5
42854G30	30,5
42854G40	40,6

Frusta gigante, inox
Whisk for basin, s/s
Kesselbesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet à bassine, inox
Batidor gigante, inox

art.	l. cm.
41980-99	125

Spatola in resina alimentare
Food spatula
Rührspaten für Speisenzubereitung
Spatule pour aliments
Espátula

art.	dim. cm.	l.
44061-08	15,7x10,8	80
44061-09	23,5x10,8	90
44061-12	23,5x10,8	117
44061-14	23,5x10,8	137

N

Spazzola da banco
Counter brush
Bürste
Brosse
Cepillo

art.	l. cm.
44144-00	50

Manico in plastica, setole palmyra.
Plastic handle, palmyra bristles.

N

Spazzola da banco
Counter brush
Bürste
Brosse
Cepillo

art.	l. cm.
44145-00	20

Manico in plastica, setole sintetiche.
Plastic handle, synthetic bristles.

Spazzola grill
Barbecue brush
Grill-Bürste
Brosse à grille
Cepillo para barbacoa

art.	dim. cm.	l.
41773-00	5,5x11	27

N

Mattone per griglia
Grill brick
Grill-Stein
Brique à grille
Bloque para barbacoa

art.	dim. cm.	h.
44146-00	9x20	10

Il mattone, ideale per rimuovere residui di cibo dalle griglie sia calde che fredde. Utilizzare applicando olio da cucina per proteggere la griglia. Le retine e le spugne da applicare all'apposito supporto ne fanno un sistema completo, rapido ed efficiente di manutenzione e pulizia.
Apply with cooking oil to protect the grill cure and remove excess cooked-on food. Grill Brick is fast, efficient, and sanitary way to clean hot or cold grills. Grill Screen and Grill Polishing Pad attach to the Grill Pad Holder for a complete grill maintenance system.

N

Porta spugna
Grill pad holder
Schwamm-Halter
Porte-éponge
Soporte esponja

art.
44146-01

N

Retina per griglia
Grill screen
Grill-Netzschwamm
Filet pour grille
Red para barbacoa

art.	dim. cm.
44146-02	10x14

N

Spugna per griglia
Grill polishing pad
Grill-Schwamm
Éponge pour grille
Esponja para barbacoa

art.	dim. cm.	h.
44146-03	10x12,7	0,5

Pellicola per microonde
Transparent film for microwave ovens
Folie für Mikrowelle
Film transparent pour four à micro-ondes
Film transparente para microonda

art.	mt.
47683-30	300

Supporto murale, porta pellicola, inox
Film box, s/s
Folien-Abreißgerät, 18-10 Rostfrei
Dérouleur de film, inox
Soporte de muro para film, inox

art.	l. cm.
42513-30	30
42513-45	45

Asta porta scontrini, inox
Tab-grabber, s/s
Bons-Halter, Edelstahl Rostfrei
Porte-fiches, inox
Asta porta ticket, inox

art.	l. cm.
42509-60	60
42509-99	100

Asta portascontrini, inox
Tickets-holder, s/s
Bons-halter, Edelstahl Rostfrei
Porte-fiches à billes, inox
Asta porta ticket, inox

art.	l. cm.
42509-25	25
42509-50	50

Spillone portascontrini, inox
Hat pin for tickets, s/s
Kassenscheine-Aufstecknadel, Edelstahl
Epingle porte-tickets, inox
Bastón porta ticket, inox

art.	ø cm.	h.
12504-20	9	20

Imbuto, polipropilene
Funnel, PP
Trichter, PP
Entonnoir, PP
Embudo, PP

art.	ø cm.
47604-08	8
47604-10	10
47604-12	12
47604-15	15
47604-18	18

Imbuto, inox
Funnel, s/s
Trichter, Edelstahl Rostfrei
Entonnoir, inox
Embudo, inox

art.	ø cm.
42562-12	12
42562-14	14
42562-16	16
42562-18	18
42562-20	20
42562-25	25
42562-30	30

Caraffa graduata, PP
Measuring jug, PP
Messbecher, PP
Récipient-mesure, PP
Jarra graduada, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47606-02	8,5	10,0	0,25
47606-05	10,5	10,5	0,50
47606-10	12,5	14,5	1,00
47606-20	13,5	17,0	2,00
47606-30	15,5	21,0	3,00
47606-50	19,0	24,0	5,00

Pala dosatrice, PC
Meausing scoop, PC
Maß-Schaufel, PC
Pelle-mesure, PC
Pala dosadora, PC

art.	ml.
47613-05	500/50 min.
47613-07	750/50 min.
47613-10	1000/50 min.
47613-20	2000/100 min.

Dosatore per microonde graduato, PP
Microwave measuring jug, PP
Dosierer für Mikrowelle, mit Skala, PP
Doseur pour four à micro-ondes, PP
Jarra dosadora graduada para microonda

art.	ø cm.	h.	lt.
47608-20	18	15,5	2

Caraffa graduata, impilabile, PP
Measuring jug, stackable, PP
Messbecher, stapelbar, PP
Récipient-mesure, empilable, PP
Jarra graduada apilable, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47607-10	12,5	14,5	1
47607-20	13,5	17,0	2

Misurini, inox
Measuring cups/spoons, s/s
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei
Mesures, inox
Medidores, inox

art.	ml.
42616-04	60-80-125-250
42615-04	1-2,5-5-15

Misurino graduato, impilabile, inox
Graduated measure jug, stackable, s/s
Messbecher, graduiert, stapelbar, E. R.
Mesure graduée, empilable, inox
Jarra medidora graduada apilable, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
42581-01	7,5	5	0,1
42581-03	10,0	7	0,3
42581-05	11,5	11	0,5
42581-10	15,0	13	1,0
42581-15	15,5	15	1,5
42581-20	17,0	19	2,0

Sessola tonda, inox
Flour scoop, s/s
Mehlschaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à farine, inox
Pala para harina, inox

art.	lt.
42609-10	0,1
42609-15	0,4
42609-20	1,0
42609-23	1,7
42609-25	2,8

P

PA plus

Sessola
Flour scoop
Mehlschaufel
Pelle à farine
Pala para harina

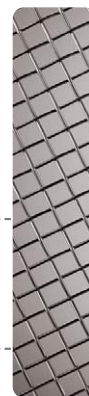
art.	dim. cm.	lt.
12940-02	27,5x9,5	0,25
12940-05	32,5x12	0,50
12940-10	39x15	1,00
12940-20	48x18	2,00
12940-25	50x19,5	2,50

Sessola, PC
Flour scoop, PC
Mehlschaufel, PC
Pelle à farine, PC
Pala para harina, PC

art.	dim. cm.	lt.
14959-01	20x7	0,10
14959-02	27,5x9,5	0,25
14959-05	32,5x12	0,50
14959-10	39x15	1,00
14959-20	48x18	2,00

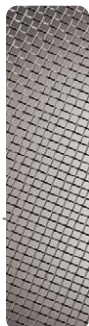
P

Sessola, PP
Flour scoop,, PP
Mehlschaufel, PP
Pelle à farine, PP
Pala para harina, PP

art.	dim. cm.	lt.
17610-01	20x7	0,10
17610-02	27,5x9,5	0,25
17610-05	32,5x12	0,50
17610-10	39x15	1,00

Setaccio pane, inox
Bread sieve, s/s
Brotsieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis à pain, inox
Cernidor para pan, inox

art.	ø cm.	h.
12604-22	22	8
12604-30	30	8
12604-34	34	8
12604-40	40	8

6

Numero dei fori per 2,5 cm^2.
Eye per inch.

Setaccio farina, inox
Flour sieve, s/s
Mehlsieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis à farine, inox
Cernidor para harina, inox

art.	ø cm.	h.
12605-22	22	8
12605-30	30	8
12605-34	34	8
12605-40	40	8

20

Numero dei fori per 2,5 cm^2.
Eye per inch.

Setaccio infarina pesce, inox
Sieve, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis, inox
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12606-30	30	8
12606-34	34	8

4

Numero dei fori per 2,5 cm^2.
Eye per inch.

Setaccio rete pasticcere, inox
Sieve, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis, inox
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12607-22	22	8
12607-30	30	8
12607-34	34	8

10

Numero dei fori per 2,5 cm^2.
Eye per inch.

Bacinella conica con maniglie, inox
Kitchenbowl, with handles, s/s
Schüssel mit Griffen, Edelstahl Rostfrei
Bassine conique avec anses, inox
Caldero cónico con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11955-32	32	16,0	8,8
11955-36	36	18,5	12,8
11955-40	40	20,0	17,0
11955-45	45	22,5	24,5
11955-50	50	24,0	32,5

Colapasta tronco conico, inox
Conical colander, stainless steel
Gemüseseiher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11930-24	24	12,0	3,5
11930-28	28	14,0	5,5
11930-32	32	16,0	8,8
11930-36	36	18,5	12,8
11930-40	40	20,0	17,0
11930-45	45	22,5	24,5
11930-50	50	24,0	32,5

Colapasta tronco conico, inox
Conical colander, stainless steel
Gemüseseiher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11927-24	24	12,0	3,5
11927-28	28	14,0	5,5
11927-32	32	16,0	8,8
11927-36	36	18,5	12,8
11927-40	40	20,0	17,0
11927-45	45	22,5	24,5
11927-50	50	24,0	32,5

Bacinella semisferica, inox
Hemispherical mixing bowl, s/s
Schüssel, Edelstahl Rostfrei
Bassine demi-ronde, inox
Caldero semiesférico, inox

art.	ø cm.	lt.
11957-20	20	2,0
11957-25	25	3,7
11957-30	30	7,2
11957-35	35	10,5
11957-40	40	15,6

Bacinella conica bassa, inox
Kitchenbowl low, stainless steel
Schüssel, flach, Edelstahl Rostfrei
Bassine, inox
Caldero cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12582-13	13,2	6,0	0,5
12582-17	16,5	7,5	1,0
12582-22	22,0	7,5	2,0
12582-24	24,0	9,5	3,0
12582-32	30,5	11,5	6,0
12582-34	32,5	14,0	8,0
12582-38	38,0	13,5	11,0
12582-40	40,0	15,0	14,0

Bacinella conica alta, inox
Kitchenbowl high, stainless steel
Tiefe Schüssel, Edelstahl Rostfrei
Bassine haute, inox
Caldero cónico alto, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12580-11	11,7	7,0	0,5
12580-17	15,5	9,0	1,0
12580-21	19,0	11,5	2,0
12580-24	22,0	12,0	3,0
12580-29	27,0	13,5	5,0
12580-30	29,0	15,0	6,0
12580-31	30,5	17,0	8,0
12580-36	35,5	18,5	11,0
12580-40	40,0	20,0	17,0
12580-45	45,0	22,0	25,0
12580-50	50,0	24,0	33,0

N

PA plus

Colatutto tronco conico
Conical colander
Gemüseseiher
Passoire à légumes
Colador cónico

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12

Colapasta tronco conico, alluminio
Conical colander, aluminium
Gemüseseiher, Aluminium
Passoire à légumes, alu
Colador cónico, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16927-32	32	16,0	8,8
16927-36	36	18,5	12,8
16927-40	40	20,0	17,0
16927-45	45	22,5	24,5
16927-50	50	24,0	32,5

Colapasta con cerchio, inox
Colander, stainless steel
Gemüseseiher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador con base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11928-32	32	18	9,5
11928-36	36	19	12,0
11928-40	40	21	14,5

Colapasta semisferico, inox
Strainer, stainless steel
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire hémispherique, inox
Colador semiesférico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11926-22	22	12	2,7
11926-26	26	14	4,0

Colapasta, inox
Strainer, stainless steel
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11924-18	18	11	2,8
11924-20	20	12	3,6
11924-22	22	13	5,0
11924-24	24	14	6,5
11924-28	28	15	9,3

Colapasta, alluminio
Strainer, aluminium
Stielsieb, Aluminium
Passoire, alu
Colador, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16924-20	20	11	3,2
16924-24	24	13	6,0
16924-28	28	15	9,3

Secchiello graduato, inox
Graduated bucket, stainless steel
Eimer mit Skala, Edelstahl Rostfrei
Seau gradué, inox
Cubo con medidas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41960-08	28,5	20,5	8
41960-10	30,0	25,0	10
41960-12	31,0	27,0	12
41960-15	32,5	31,0	15

Secchiello graduato con base, inox
Graduated bucket with bottom ring, s/s
Eimer mit Fuss u. Skala, Edelstahl
Seau gradué avec base, inox
Cubo con medidas y base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41961-10	30,0	26,5	10
41961-12	31,0	28,5	12
41961-15	32,5	32,5	15

Coperchio per secchiello, inox
Lid for bucket, s/s
Deckel für Eimer, Edelstahl Rostfrei
Couvercle pour seau, inox
Tapa para cubo, inox

art.	ø cm.
41962-10	30,0
41962-12	31,0
41962-15	32,5

Secchio graduato, plastica
Graduated bucket, plastic
Eimer mit Skala, Plastik
Seau gradué, plastique
Cubo plástico

art.	ø cm.	lt.
49889-15*	32	15
49889-18*	33	18
49889-21*	35	21
49889-30	39	30

* Con becco. - *With spout.*

Bacinella tonda, PE
Mixing bowl, PE
Schüssel, PE
Bassine ronde, PE
Caldero semiesférico, PE

art.	ø cm.	h.	lt.
47600-16	16	7,0	0,9
47600-20	20	8,5	1,6
47600-24	24	10,0	2,8
47600-28	28	11,0	4,5
47600-32	32	12,5	6,5
47600-36	36	14,0	10,0
47600-40	40	15,5	13,5

Bacinella tonda, PP
Mixing bowl, polypropylene
Schüssel, Polypropylen
Bassine ronde, polypropylène
Caldero semiesférico, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47611-01	19,0	7,9	1,0
47611-03	24,0	11,5	2,5
47611-05	28,0	13,5	4,5
47611-06	32,5	14,7	6,0
47611-09	36,0	16,5	9,0
47611-13	40,0	18,5	13,0

Bastardella senza maniglie, inox
Mixing bowl without handles, s/s
Schneeschlagkessel ohne Griffe, E. R.
Bassine hémispherique sans anses, inox
Caldero sin asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11951-22	22	12,0	2,7
11951-26	26	14,0	4,0
11951-32	32	18,0	9,5
11951-36	36	20,5	14,0
11951-40	40	21,5	18,0

Bastardella semisferica, inox
Mixing bowl, stainless steel
Schneeschlagkessel, Edelstahl Rostfrei
Bassine hémispherique, inox
Caldero con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11952-22	22	12,0	2,7
11952-26	26	14,0	4,0
11952-32	32	18,0	9,5
11952-36	36	20,5	14,0
11952-40	40	21,5	18,0

Base per bastardella, inox
Foot for mixing bowl, s/s
Fuss für Schneeschlagkessel, Edelstahl
Base pour bassine hémispherique, inox
Base para caldero, inox

art.	ø cm.	per/for ø
11953-16	16	22-26
11953-22	22	32-36-40

Bacinella per planetaria, inox
Kettle for mixing machines, s/s
Schlagmaschinenkessel, Edelstahl
Bol pour mélangeurs, inox
Caldero para batidera, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11954-26	26	20,0	10
11954-30	30	25,0	16
11954-32	32	30,0	20
11954-36	36	28,5	25
11954-37	36	35,0	32
11954-40	40	35,5	40

Tazzone con manico e gancio, inox
Kitchenbowl with handle and hook, s/s
Schlagschüssel mit Rohrstiel u. Haken
Bol avec manche et crochet, inox
Cazo bombeado con gancho, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41916-10	15	8	1,0
41916-15	17	9	1,2
41916-20	19	10	2,0

Centrifuga manuale per verdura
Manual salad spinner
Salatschleuder
Essoreuse manuelle à salade
Secador manual para verduras

art.	ø cm.	h.	lt.
49888-10	33	43	12
49888-20	43	52	25

Centrifuga per insalata
Salad spinner
Salatschleuder
Essoreuse manuelle à salade
Secador manual para verduras

art.	ø cm.
48295-04	26

Colino a rete, inox
Soup strainer, s/s
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

art.	ø cm.	l.
12622-07	7	12
12622-10	10	12
12622-12	12	17
12622-14	14	17
12622-16	16	17
12622-18	18	17
12622-20	20	17
12622-23	23	27
12622-26	26	27

Colapasta doppia rete, inox
Strainer, double mesh, s/s
Passiersieb, doppelnetz, Edelstahl
Passoire, maille double, inox
Colador doble red inox

art.	ø cm.	l.
12633-16	16	17
12633-18	18	17
12633-20	20	17
12633-23	23	27
12633-26	26	27

Colatutto, inox
Strainer, s/s
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

art.	dim. cm.	l.
12630-22	22x18	19

Colapasta rinforzato, inox
Strainer, reinforced, s/s
Grossküchensieb mit Verstärkung, E. R.
Passoire renforcé, inox
Colador reforzado, red inox

art.	ø cm.	l.
12635-23	23	27
12635-26	26	27
12635-30	30	44
12635-35	35	44

Passaverdura, inox
Vegetable sieve, stainless steel
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei
Mini hache-tout, inox
Pasa verdura, inox

art.	ø cm.
12638-20	20

Colatutto gigante, inox
Strainer, stainless steel
Grossküchensieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire étamé, inox
Colador multiuso gigante, inox

art.	ø cm.	l.
12636-32	32	60

Cornetto cinese, inox
Chinese colander, s/s
Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire chinois, inox
Colador chino, inox

art.	ø cm.
41925-14	14
41925-16	16
41925-18	18
41925-20	20
41925-22	22
41925-24	24
41925-26	26

Supporto per cornetto cinese, inox
Chinese colander stand, s/s
Träger für Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Support chinois, inox
Soporte para colador chino, inox

art.	ø cm.	h.
41933-18	18	28

Cornetto cinese a rete, inox
Colander with wire gauze, s/s
Gazensieb, Edelstahl Rostfrei
Chinois à gaze, inox
Colador chino a red, inox

art.	ø cm.
11929-20	20
11929-24	24

Cornetto c/protezione, inox
Chinese colander with wire protection, s/s
Spitzsieb mit Verstärkung, Edelstahl
Chinois à gaze avec renfort, inox
Colador chino con protección, inox

art.	ø cm.
11932-20	20
11932-24	24

Colino conico a rete, inox
Chinese soup strainer, s/s
Suppen-Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon chinois, inox
Colador cónico a red, inox

art.	ø cm.
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18

Panno passabrodo
Bouillon cloth
Bouillonstoffsieb
Etamine passe-bouillon
Paño para pasar caldo

art.	dim. cm.	u.pack
41932-05	87x70	5

Tela di cotone ritorto, orlata
Twisted cotton cloth with seam

Pressapolipo, inox
Octopus-press, stainless steel
Krake-Presse, Edelstahl Rostfrei
Presse à poulpe, inox
Prensador para pulpo, inox

art.	ø cm.	h.
49760-00	10,5	20,5

Inserendo la polpa di polipo nel Pressapolipo si otterrà un composto uniforme e compatto. Pratico e facilmente affettabile per poter inventare gustosi piatti e decorazioni uniche.

Octopus-press to obtain a compact and uniform compound. Pratical and easy to slice to invent tasty plates and sole decoration.

Dotazione: A - 1 vite con volantino B - 2 chiavi fermadischi C - 2 tubi inox D - 2 dischi inox E - 2 dischi inox con foro.
Equipment: A - *1 screw with handweel* B - *2 spanners to lock the discs* C - *2 stainless steel cylinders* D -*2 stainless steel discs* E - *2 stainless steel discs with hole.*

1 - Inserire un dischetto inferiore (non forato) all'interno del cilindro. - *Put a lower disc (without hole) in the cylinder.*

2 - Inserire all'interno del cilindro la polpa di polipo bollito. - *Put some boiled octopus in the cylinder.*

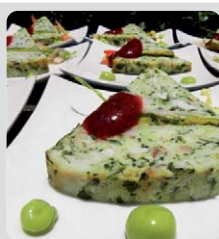
3 - Inserire il dischetto inferiore forato sopra la polpa di polipo. - *Put the upper disc with hole on top of the octopus.*

4 - Inserire la vite facendola combaciare con il foro del dischetto superiore. Pressare la polpa di polipo ruotando in senso orario il volantino. *Insert the screw matching it with the hole of the upper disc. Then press the octopus by rotating in a clockwise direction the handwheel.*

5 - Inserire la chiave fermadisco negli appositi fori. Il composto di polipo è così bloccato tra i due dischetti. Riporre il cilindro nel frigorifero per circa due ore. - *Insert the spanner to lock the disc in the appropriate discs. Now the octopus is locked between the two discs. Put the cylinder in the fridge for about two hours.*

6 - Estrarre il composto ottenuto dal cilindro e affettare a piacimento per gradevoli decorazioni. *Extract the compound obtained by the cylinder and slice as you like to create pleasant decorations.*

N

Stampi con coperchio, inox
Yule log moulds with cover, s/s
Pasteten-Formen mit Deckel, Edelstahl Rostfrei
Gouttières avec couvercle, inox
Moldes para crema con tapa, inox

Stampo in acciaio inox finitura lucida, per terrine e dolci. - *Stainless steel mirror polished finish for pastries and terrines.*

	art. item	dim. cm	l. cm	lt.
U	49762-01 49762-02 49762-03 49762-04 49762-06 49762-10	7,5x7 7,5x7 7,5x7 7,5x7 10x9 10x9	18 23 28 38 50 50	0,80 1,00 1,25 1,75 2,00 3,50
	49762-05	7-8	30	0,70
	49762-07 49762-09	8x7,5 10x9	26 50	0,70 2,00
	49762-08	8x7,5	26	0,70

N

Porzionatore, ABS
Rice scoop, ABS
Reis-Portionierer, ABS
Portionneur, ABS
Porcionador de arroz, ABS

art.	gr.	h.
42653-04	120-130	4,5

N

Presse canard, bronzo
Presse canard, bronze
Presse canard, Bronze
Presse à canard, bronze
Prensador para canard, bronce

art.	h. cm.	kg.
49845-01	52	16

Le parti in contatto con gli alimenti sono stagnate. - *Parts in contact with food are tinned.*

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina per chiudere o avvolgere pesce, arrosti, omelette, rotoli di carne o verdure. Realizzato in silicone alimentare al 100%, resiste a temperature comprese tra −60°C e +230°C, adattandosi pertanto al freezer, al forno tradizionale, al microonde come all'immersione in acqua bollente. Per preparare involtini di verdure o di carne da cucinare direttamente in padella. Facile da usare, resistente ed igienico. Non trasmette né assorbe odori e si lava comodamente anche in lavastoviglie. Il laccetto in silicone platinico alimentare al 100% è conforme alle normative FDA e CE, H.A.C.C.P. Ideali anche per chiudere i sacchetti alimentari!

Kitchen strings an innovative way instead of using twine or wrap fish, roasts, omelets, rolls of meat or vegetables. Made of 100% food-grade silicone, withstands temperatures from -60 °C to +230 °C, thus adapting to the freezer, traditional oven, microwave as well as to immersion in boiling water. To prepare rolls of vegetables or meat to be cooked directly in the pan. Easy to use, durable and hygienic. It does not transmit or absorb odors and is easily washed in the dishwasher. The platinum silicone string 100% food complies with FDA and CE, HACCP. Also ideal to close food bags!

Laccetti da cucina, set 3 pezzi
Kitchen strings, 3 pcs set
Küche-Gurte, Satz 3 Stk.
Sangles, set 3 pcs.
Correas, juego 3 pz.

art.	ø mm.	l.
42580-03	20-160	550

Laccetti da cucina, set 6 pezzi
Kitchen strings, 6 pcs set
Küche-Gurte, Satz 6 Stk.
Sangles, set 6 pcs.
Correas, juego 6 pz.

art.	ø mm.	l.
42580-06	10-65	250

Mini-chitarra, inox
Mini-guitare, stainless steel
Mini-Guitare, Edelstahl Rostfrei
Mini-guitare, inox
Mini guitarra, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49839-00	45x23	15	4,9

Per prodotti teneri ma di consistenza omogenea. Larghezza taglio 14,5 cm, spessore 5 mm. Lavabile in lavastoviglie.
For products with tender and homogenous consinstency. Cut width 14,5 cm, thickness 5 mm. Dishwasher safe.

Grattugia e taglia verdure, 2 dischi
Grater and vegetable slicer, 2 discs
Gemüseraffel u. Schneidgerät, 2 Roste
Râpe et coupe légumes, 2 disques
Ralladora/cortadora de verduras, 2 discos

art.	ø cm.	h.	kg.
49754-00	37	26	2,1

Fornito con 1 disco per tagliare e 1 per grattugiare da 3mm.
Supplied with 1 slicing and 1 grating disc of 3mm.

Dischi opzionali
Additional discs
Zusätzliche Scheiben
Disques supplémentaires
Discos suplementarios

art.	mm.	
49754-01	1,5	taglio/slice
49754-02	2,0	taglio/slice
49754-03	5,0	taglio/slice
49754-04	2,0	grattugiare/grate
49754-05	4,0	grattugiare/grate

Affetta verdure, elettrico
Electric slicer
Elektr. Schneidgerät
Coupe tranche èlectrique
Cortador eléctrico de verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.
49751-00	29x43	32	10,5.

Spessore taglio 5mm, disponibile kit da taglio 10mm. - *Slice thickness 5mm, available blade assembly slice thickness 10mm.*

Taglia cubi, inox
Cube cutter, s/s
Würfel-Schneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-cubes, inox
Cortador en dados, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49821-08	39x31	38	4

Spessore taglio 8mm, disponibile kit da taglio 10mm. - *Dice thickness 8mm, available blade assembly dice thickness 10mm.*

Affetta pomodori, inox
Tomato cutter, s/s
Tomatenschneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-tomates, inox
Corta tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-05	30x14	18	2

Spessore taglio 5,5mm, lavabile in lavastoviglie. - *Slice thickness 5,5mm, dishwasher proof.*

Affetta pomodori, ABS - inox
Tomato cutter, ABS - s/s
Tomatenschneidgerät, ABS - E. R.
Coupe-tomates, ABS - inox
Corta tomates, ABS - inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-01	28,5x13	16	0,8

Spessore taglio 5,5mm, lavabile in lavastoviglie. - *Slice thickness 5,5mm, dishwasher proof.*

Taglia verdure manuale, inox
Manual vegetable cutter, s/s
Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei
Machine à tourner les légumes, inox
Máquina corta-verduras manual, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49842-00	21x17,5	19	3,2

Per ottenere patate chateau, cocotte e fondenti di lunghezza da cm. 4 a 8 con 7 facce regolari. Lama con 3 regolazioni di taglio. Posizione supporto regolabile. La macchina può essere utilizzata da personale non qualificato. Costruzione in acciaio inox, facile da pulire. Base stabile con 4 piedini a ventosa.
To make easily chateau potatoes, cocottes and fondants with a lenght from 4 to 8 cm. having 7 regular faces. 3 position adjustable blade. Adjustable position of the carriage support. Can be used by a non qualified personal. Made in stainless steel, easy cleaning. Stability base with 4 suction feet.

8 spicchi, per ortaggi e frutta senza nocciolo. Lavabile in lavastoviglie.
8 wedges, for vegetables and fruits without stone. Dishwasher proof.

Trancia spicchi, inox
Fruit cutter, s/s
Früchteschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-fruits, inox
Corta tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49838-08	38x26	58	3,3

Set lame levatorsolo e trancia spicchi
Apple corer/wedger set of blades
Apfelentkerner-/Schneidmesser
Lames évideur/coupe-pommes
Saca corazón y cortador para manzanas

art.
49838-98

Pela carote/verdure
Long/thin vegetable-peeler
Gemüseschäler
Eplucheur à légumes
Pelador sobre base

art.	dim. cm.	h.	kg.
49819-00	14x17	50	1,9

Fornito con testata pela carote
Equipped with carrots peeling-head.

Accessori opzionali per pela verdure
Additional peelingheads
Schälkopf-Zusatzteile
Têtes supplémentaires pour eplucheur
Cabezas suplementarios para pelador

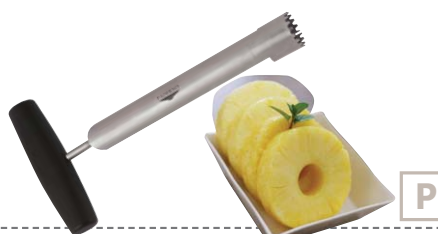
art.	
49819-01	carote/carrots
49819-02	carote grosse/big carrots
49819-03	cetrioli/cucumbers
49819-04	asparagi/asparagus

Pela/svuota ananas, inox
Pineapple-peeler/corer, s/s
Ananasschälmaschine, Edelstahl
Epluche-ananas, inox
Pelador de piña, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49818-00	45x39	72	18

Lama e pressatore in dotazione ø 89mm.
Equipped with blade and pusher ø 89mm.

Taglia ananas, inox
Pinneaple slicer, s/s
Ananasteiler, Edelstahl Rostfrei
Coupe-ananas en rondelle, inox
Cortador de piña en rondajas, inox

art.	l. cm.	ø mm.
48218-00	24	25

Svuota ananas, inox
Pineapple coring tool, s/s
Ananasausstecher, Edelstahl Rostfrei
Vide ananas, inox
Saca corazón de piña, inox

art.	ø mm.	l. cm.
48280-10	25	24

Pressatori e lame opzionali
Additional pushers and blades
Zusätzliche Presse und Messer
Poussoirs et couteaux supplémentaires
Empujador y cuchilla suplementarios

art.	ø mm.	
49818-AC	74	lama/blade
49818-AD	74	pressatore/pusher
49818-AE	102	lama/blade
49818-AF	102	pressatore/pusher

N

Svuota cavolfiore, inox
Cauliflower corer, stainless steel
Blumenkohl Entkerner, E.R.
Etrogneur choux-fleurs, inox
Saca corazon para coliflor , inox

art.	ø cm.	h.	kg.
48219-06	6,5	11	0,5

N

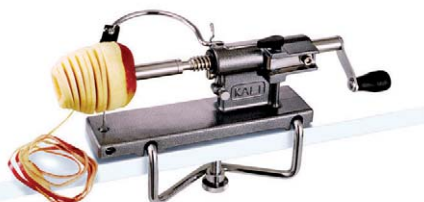
Tagliaverdure ghirlanda, inox
Potato twist cutter, stainless steel
Kartoffeln-Spiralschneider, E.R.
Machine à brochette, inox
Coratador de verduras, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49843-00	33x13	45	3,4

Spessore taglio 2,5mm - *Slice thickness 2,5 mm.*

Pelatrice elettrica
Electric peeler
Elektr. Schälmaschine
Eplucheur électrique
Pelador eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49750-00	25x16	21,5	2

Ideale per arance, limoni, pompelmi, kiwi, pomodori, pesche, ecc. 230 V. - *To peel, citrus, kiwis, tomatoes, peaches, grape-fruits, etc. 230 V.*

Pela mele professionale
Professional apple peeler
Profi-Apfelschäler
Pèle-pommes, professionnel
Pelador de manzanas, profesional

art.	dim. cm.	h.	kg.
49834-00	32x14	10	1,9

Per pelare e tagliare mele e agrumi.
To peel and slice apples and citrus fruits.

Motore per pela mele art. 49834
Apple peeler motor for item 49834
Motor für Apfelschäler Art.-Nr. 49834
Moteur pour pèle-pommes réf. 49834
Motorización para artículo 98334

art.	V
49834-10	3,6

Pela arance con morsetto
Orange peeler with screw
Orangenschäler, Tischklemme
Pèle-orange, socle serre-joint
Pelador de naranjas, fijación brida

art.	dim. cm.	h.
49817-00	30x10	15

Pela mele con morsetto
Apple peeler with screw
Apfelschäler, Tischklemme
Pèle-pommes, socle serre-joint
Pelador de manzanas, fijación brida

art.	dim. cm.	h.
49835-00	30x10	17

Pela mele con ventosa
Apple peeler,vacuum-power base
Apfelschäler, Vakuum-Fuss
Pèle-pommes, socle vacuum
Pelador de manzanas, fijación ventosa

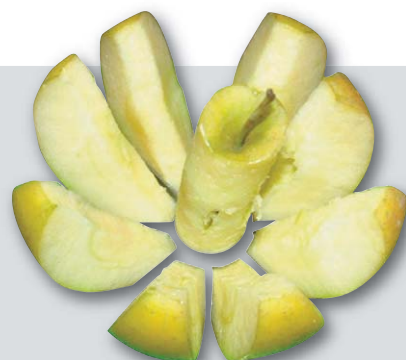
art.	dim. cm.	h.
49836-00	30x10	13

Per pelare e tagliare - *To peel and slice.*

Pela mele, ABS
Apple peeler, ABS
Apfelschäler, ABS
Pèle-pommes, ABS
Pelador de manzanas, ABS

art.	dim. cm.	h.
48295-07	24x11	17,5

Trancia spicchi per mela, inox
Apple corer/wedger, s/s
Apfelentkerner-/Schneider, Edelstahl
Lames évideur/coupe-pommes, inox
Cortador de manzanas, inox

art.	ø cm.
48289-10	10

Taglia uova, inox
Egg wedger, s/s
Eierteiler, Edelstahl Rostfrei
Tranche-oeufs, inox
Cortador de huevos, inox

art.	ø cm.	l.
42597-00	6,5	21

Apriuovo, inox
Egg knocker, s/s
Eierschneider, Edelstahl Rostfrei
Cut-oeufs, inox
Abre huevos, inox

art.	ø cm.	l.
42595-01	3,2	11

Taglia uova
Egg-slicer
Eierteiler
Tranche-oeufs
Cortador de huevos

art.	dim. cm.	h.
42588-00	21x8	4,5

Taglia uova, inox
Egg-slicer, s/s
Eierteiler, Edelstahl Rostfrei
Tranche-oeufs rondelle, inox
Cortador de huevos, inox

art.	dim. cm.	h.
42588-01	13,5x8	4,5

Contenitore per uova
Egg container
Eier-Behälter
Porte-oeufs
Conetnedor para huevos

art.	dim. cm.	h.
47093-24	30x21,5	6,5

Contenitore per uova, acrilico
Egg container, acrylic
Eier-Behälter, Acryl
Porte-oeufs, acrilique
Conetnedor para huevos, acrílico

art.	dim. cm.	h.
44947-07	15x20	5

Anelli per uova, inox
Egg rings, s/s
Eierringe, Edelstahl Rostfrei
Ronds à oeufs, inox
Anillos para huevos, inox

art.	ø cm.	u.pack
42596-02	8	2

Anello per uova, antiaderente
Egg ring, non stick
Eierring, beschichted
Rond à oeufs, anti-adhésif
Anillo para huevos, antiadherente

art.	ø cm.	h.
42650-10	10	1,5

Anelli per uova, set 4 pz., inox
Egg rings, set 4 pcs., s/s
Eierringe, Satz 4 Stk., Edelstahl Rostfrei
Ronds à oeufs, set 4 pcs., inox
Anillos para huevos, 4 piezas, inox

art.	ø cm.
42651-10	10

Anello per uova, antiaderente
Egg ring, non stick
Eierring, beschichted
Rond à oeufs, anti-adhésif
Anillo para huevos, antiadherente

art.	ø cm.	h.
42650-11	11	1,5

Taglia funghi, inox
Mushroom cutter, s/s
Pilze-Teiler, Edelstahl Rostfrei
Tranche-champignons, inox
Cortador de hongas, inox

art.	ø cm.	l.
42598-00	7,6	20,7

Pela/taglia avocado, inox
Avocado peeler and slicer, s/s
Avocadoschäler-/teiler, Edelstahl
Pèle et tranche avocat, inox
Pelador y cortador de aguacete, inox

art.	l. cm.
48286-62	18,5

Pela anguria /zucca, inox
Watermelon/pumpkin peeler, s/s
Wassermelone u. Kürbis-Schäler, E. R.
Eplucheur pastèque/potiron, inox
Pelador de sandía y calabaza, inox

art.	dim. cm.
48286-63	16x10

Pelaverdure, inox
Large vegetable slicer, s/s
Gemüseschäler, Edelstahl Rostfrei
Eplucheur à légumes, inox
Pelador de verduras, inox

art.	dim. cm.
48286-64	22x10

Pelapatate
Potato peeler
Sparschähler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	dim. cm.
42589-00	5x4

Schiacciapatate 3 griglie, inox
Potato ricer with 3 discs, s/s
Kartoffelpresse, 3 Roste, Edelstahl
Presse-purée 3 grilles, inox
Amasador de patatas, 3 discos, inox

art.	ø cm.	ø mm.
42566-03	8,5	2,4-4,4-6,5

Taglia patate, inox
French fry cutter, stainless steel
Kartoffelschneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-frites, inox
Corta patatas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-10	24x44	34	11

Fornito con quadro di taglio 10mm, disponibili su richiesta da 8 e 6mm. *Equipped with 10mm cutting knife, available upon request 8 & 6mm spare assemblies.*

Taglia patate, inox
French fry cutter, stainless steel
Kartoffelschneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-frites, inox
Corta patatas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-02	26x9	12,5	1,2

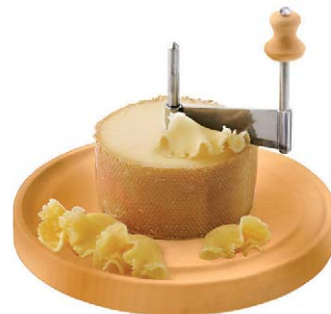
Fornito con 2 quadri di taglio da 8 e 10mm. *Equipped with 2 cutting knives of 8 & 10mm.*

Taglia cipolle, inox
Onion cutter, s/s
Zwiebelschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-oignon, inox
Cortador de cebolla, inox

art.	ø cm.	h.
48216-09	9	22,5

N

Rostiera per aglio
Garlic roaster
Braeter Knoblauch
Rôtissoir à ail
Asador de ajo

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W
49954-02	9	18	1,3	230	600

Grattugia formaggio rotatoria
Cheese rotary grater
Drehe-Käse-Raffel
Frisette à fromage
Ralladora giratoria para queso

art.	ø cm.	h.	gr.
48281-22	22	16	250

Base legno. - *Wood base.*

N

Cloche per girolla
Rotary grater cover
Käse-Raffel-Deckel
Cloche à frisette
Tapa para ralladora

art.	ø cm.	h.
48281-23	15,5	11

N

Taglia mango
Mango cutter
Mango Messer
Coupe mangue
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	gr.
48286-65	21,5x13,5	105

N

Taglia mango
Mango cutter
Mango Messer
Coupe mangue
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	h.	gr.
48286-66	10,5x10	17,5	470

Taglia tortillas, inox
Tortillas wedger, stainless steel
Tortillasteiler, Edelstahl Rostfrei
Coupe-tortillas, inox
Corta tortillas, inox

art.	ø cm.	
42599-06	25	6 parti/wedges
42599-08	25	8 parti/wedges

Lira per formaggi, inox
Cheese wire cutter, stainless steel
Käse Drahtschneider, Edelstahl Rostfrei
Lyre à fromage, inox
Lira para quesos, inox

art.	dim. cm.
48282-21	20,5x26,7

Spremiaglio, inox
Garlic press, s/s
Knoblauchpresse, Edelstahl Rostfrei
Presse-ail, inox
Prensador de ajo, inox

art.	ø cm.
42565-00	2,7

Snocciolatore, cromato
Olive seed remover, chromed
Olivenentsteiner, verchromt
Dénoyauteur, chromé
Quita pepa/hueso, cromado

art.	l. cm.
42563-00	17

Snocciolatore
Cherry core stripper
Kirschenentsteiner
Dénoyauteur de cerises
Quita pepa/hueso

art.	ø cm.	h.
42563-44	10	34

Mandolino, inox
Mandoline, s/s
Gemüsehobel Mandoline, Edelstahl
Mandoline, inox
Mandolina, inox

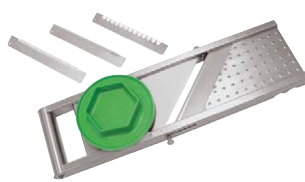
art.	dim. cm.	h.	kg.
49829-11	39x12,5	5,5	1,7

Dotato di 7 lame intercambiabili.
Equipped with 7 interchangeable blades.

Il set di lame include due lame a grattugia (A), una lama a filo dritto (B), una lama a filo ondulato (C) e 3 lame da julienne con diverso spessore (D).
The blade set includes two grating blades (A), a straight edge master blade (B), a "crincle" edge master blade (C) and 3 different witdth julienne blades (D).

Mandolino Grand Gourmet, inox
Slicer Mandoline, Grand Gourmet, s/s
Gemüsehobel Grand Gourmet, Edelstahl
Mandoline Grand Gourmet, inox
Mandolina Grand Gourmet, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49830-60	40x12	28	1,6

Dotato di 38 lame, 10mm, su richiesta kit di taglio da 4,5 e 7mm. - *Equipped with 38 blades, 10mm, available upon request 4,5 & 7mm spare assemblies.*

Mandolino, inox
Mandoline, s/s
Gemüsehobel Mandoline, Edelstahl
Mandoline, inox
Mandolina, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49752-00	33,5x11	2,3	0,6

Dotato di 3 lame intercambiabili da 2-3-6mm. - *Equipped with 3 interchangeable blades, 2-3-6mm.*

Mandolino giapponese, ABS
Japanese Mandoline slicer, ABS
Japanese Gemüsehobel , ABS
Mandoline japonaise, ABS
Mandolina japonés, ABS

art.	dim. cm.	h.	kg.
49753-06	11x31,5	3,0	0,3
49753-09	15x35	3,3	0,5

Dotato di 1 lama liscia e 3 lame da 1-2-3mm. - *Equipped with 1 plain blade and 3 blades of 1-2-3mm.*

Mandolino
Mandoline
Gemüsehobel Mandoline
Mandoline
Mandolina

art.	dim. cm.	h.
48295-01	31,5x12	9

Mandolino
Mandoline
Gemüsehobel Mandoline
Mandoline
Mandolina

art.	dim. cm.	h.
48295-02	18x5	7

Mixer
Mixer
Mixer
Mixer
Mixer

art.	ø cm.
48295-05	16

Mini tritatutto
Mini chopper
Mini chopper
Mini-Zwiebel-Schneider
Mini cortador

art.	ø cm.	h.
48295-08	12	10

Turn'up, inox
Cutter, s/s
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei
Découpoir, inox
Sacabocados, inox

art.	ø cm.	h.
48285-04	4	14,5
48285-05	5	14,5

Taglia verdure, inox
Strip slicer, s/s
Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-lanières, inox
Cortador de verduras japonés, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49823-00	20x20	20	1,9

Lavabile in lavastoviglie. Blocco di taglio da 1,5mm. Lunghezza max verdura 11cm. ø max 17cm. - *Dishwasher safe. Cutting block 1,5 mm. max vegetables length 11cm. Max ø 17 cm.*

Taglia verdure, plastica
Strip slicer, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe lanière, plastique
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49823-89	24x23	18

Taglia verdure giapponese 1 lama. Permette di tagliare in bande larghe e sottili le verdure (carote, patate, rape, redici, ecc.) come pure frutta (mele, pere, ecc.). Lama in acciaio inox. Larghezza del taglio 15cm. - *To cut vegetables in large and thin stripes (potatoes, carrots, roots, turnips, etc.) as well as fruit like apples and pears. Equipped with stainless steel blade. Width of cut 15cm.*

Taglia legumi, plastica
Turning slicer, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe légumes, plastique
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49827-99	30x14	22

Taglia legumi LE ROUET GOURMET
Vegetable cutter
Gemüseschneider
Coupe légumes
Cortador de verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.
49827-03	13,5x36	24,3	2,4

Dotato di set di taglio da 1-2-4mm. Disponibili set di taglio da 7mm. - *Equipped with cutting blocks 1-2-4mm. Available cutting block 7mm.*

Taglia verdure, plastica
Strip & spaghetti slicer, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe lanière et spaghetti, plastique
Cortador de verduras japonés, plástico

art.	dim. cm.	h.
49823-99	24x23	18

Taglia verdure giapponese lama reversibile. Permette di tagliare in bande larghe e sottili le verdure (carote, patate, rape, redici, ecc.) come pure frutta (mele, pere, ecc.). L'apparecchio è eqipaggiato con lame reversibili in acciaio inox per tagliare a bande o a spaghetti. Larghezza del taglio 10cm. - *To cut vegetables in large and thin stripes (potatoes, carrots, roots, turnips, etc.) as well as fruit like apples and pears. Equipped with reversible blades in stainless steel to cut stripes or spaghettis. Width of cut 10cm.*

Taglia cipolla a fiore
Blossom onion cutter
Zwiebel-blumenschneider
Coupe-oignon en fleurs
Cortador de cebollas en flores

art.	ø cm.
48216-10	9,5

Taglia in 6, inox
Cut in six, s/s
Schneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe en six, inox
Cortador en seís, inox

art.	ø cm.	h.
48286-60	8,5	9,5

Decora verdure, ghirlanda
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò guirlande
Decorador guirlanda

art.	l. cm.
48284-00	15,5

Decora verdure, spirale
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	ø cm.	l.
48283-00	1,3	23,5
48283-01	1,0	23,5
48283-02	0,7	23,5

Decora verdure, quadro
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-03	23,5

Decora verdure, rombo
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-04	23,5

Decora verdure, doppio
Vegetable decorating tool
Dekoriergerät
Decò spiral
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-05	23,5

Libro 'Intaglio di frutta e verdura'
Book 'Vegetable and fruit carving'
Buch 'Gemüse und Früchte Schnitzerei'
Livre 'Sculpture des légumes et des fruits'

art.
48287-01 200 pages

Testo in 4 lingue: francese, inglese, italiano, tedesco. - *Text in French, English, Italian and German.*

Libro 'Tagliare e intagliare la frutta'
Book 'Cutting and carving fruit'
Buch 'Früchte schneiden und schnitzen'
Livre 'Couper et tailler des fruits'

art.
48287-02 206 pages

Testo in 4 lingue: francese, inglese, italiano, tedesco. - *Text in French, English, Italian and German.*

Libro 'Scolpire frutta e verdura'

art.
48287-20 96 pages

Testo in italiano - *Text in Italian only.*

Decoratore
Fruit decorer tool
Fruchtdekoriermesser
Outil décor à fruit
Estriador forma triángulo

art.	l. cm.
48286-02	14,5

Stiletto tailandese
Thaï knife
Thaï-Messer
Couteau stylet thaï
Cuchillo tailandés

art.	l. cm.
48286-08	17

Colla per decori (non commestibile)
Vegetable glue (non-edible)
Leim für dekorieren (nicht essbar)
Colle pour décors (non comestible)
Pegamento decoraciones (no comestible)

art.
48286-07

Valigia attrezzi decoro, 36 pz.
Decoration case, 36 tools
Dekorierkoffer, 36-Tlg.
Mallette 36 outils décor
Maletín de 36 herramientas de decoración

art.	dim. cm.	kg.
48286-04	36,8x31x7,8	1,1

Valigia attrezzi decoro, 45 pz.
Decoration case, 45 tools
Dekorierkoffer, 45 -Tlg.
Mallette 45 outils décor
Maletín de 45 herramientas de decoración

art.	dim. cm.	kg.
48286-18	40x32x10,5	2,8

Kit 4 attrezzi decoro
4 fluted chisel set
Dekoriersatz, 4-Tlg.
Lot 4 gouges cannelées
Juego de 4 cinceladores estriados

art.
48286-05

Pochette attrezzi decoro, 22 pezzi
Decoration case, 22 tools
Dekoriersatz, 22-Tlg.
Pochette 22 outils décor
Estuche de 22 herramientas decoración

art.
48286-13

Kit 18 attrezzi decoro
Kit of 18 decoration tools
Dekoriersatz, 18-Tlg.
Kit 18 outils de décor
Kit de 22 herramientas decoración

art.
48286-03

Valigia attrezzi decoro, 26 pezzi
Decoration case, 26 tools
Dekorierkoffer, 26-Tlg.
Mallette 26 outils décor
Maletín de 26 herramientas decoración

art.
48286-01

UTENSILI KITCHEN UTENSILS

Fiore
Flower

art.	dim. cm.
48286-20	3,3x2,8

Gallo
Rooster

art.	dim. cm.
48286-27	3,5x3,8

Fiore susino
Plum blossom

art.	dim. cm.
48286-28	3,6x3,5

Pesce
Fish

art.	dim. cm.
48286-22	4,1x2,5

Aragosta
Lobster

art.	dim. cm.
48286-38	4,9x2,2

Tulipan
Tulip

art.	dim. cm.
48286-30	3,4x2,7

Delfino
Dolphin

art.	dim. cm.
48286-44	5,1x2,3

Foglia d'acero
Maple leaf

art.	dim. cm.
48286-24	3,3x3,4

Fiocco di newe
Snow flake

art.	dim. cm.
48286-39	2,3x2,3

Farfalla
Butterfly

art.	dim. cm.
48286-32	4,3x2,6

Doppia stella
Double star

art.	dim. cm.
48286-40	2,7x2,7

Set 3 foglie
Set of 3 leaves

art.	dim. cm.
48286-45	9x2,6 - 12x3,5 - 15x4,5

Set 3 foglie
Set of 3 leaves

art.	dim. cm.
48286-47	6,4x3,3 - 8,7x4,5 - 10,6x6,1

Set 3 foglie
Set of 3 leaves

art.	l. cm.
48286-46	6 - 8 - 11

Set 3 fiori
Set of 3 flowers

art.	ø cm.
48286-48	4,7 - 7 - 9

Mantecatore per maionese
Mayomaker
Mayonnaisefaß
Baratte à mayonnaise
Mantequera a mayonesa

art.	dim. cm.	kg.
48294-12	13,5x17x37	1,3

Mantecatore per burro
Butter churn
Butterfaß
Baratte à beurre
Mantequera

art.	dim. cm.	lt.
48294-01	11,5x11,5x40	1,6

Stampo per burro
Butter molde
Butterform
Moule à beurre
Molde para mantequilla

art.	dim. cm.	h.	gr.
48294-02	12,2x6,6	4,3	80
48294-03	15,8x9	5,0	125

Stampo per burro
Butter molde
Butterform
Moule à beurre
Molde para mantequilla

art.	dim. cm.	h.	gr.
48294-04	21x9,4	5,8	250

N

Stampo per burro
Butter molde
Butterform
Moule à beurre
Molde para mantequilla

art.	ø cm.	h.	gr.
48294-13	5	12	75

Punzone per burro
Butter die
Butter-Stempel
Poinçon à beurre
Sello de contraste

art.	ø cm.	h.
48294-05	5,12	12

Punzone per burro
Butter die
Butter-Stempel
Poinçon à beurre
Sello de contraste

art.	ø cm.	h.
48294-06	4,9	11,5

Spatola per assaggio burro
Butter tasting spoon
Butterlöffel
Baratte à beurre
Mantequera

art.	dim. cm.
48294-07	2,25x15,3

Mantecatore per burro
Butter churn
Butterfaß
Goûte-beurre
Cuchara probadora

art.	dim. cm.
48294-08	3,8x24,1

Spatola striata
Striped spatula
Palette, kanneliert
Palette rayée
Espátula rayada

art.	dim. cm.
48294-09	4,3x23,5

Cucchiaio per omogenizzare
Spoon to homogenize
Butterlöffel
Lécheron
Cuchara para mantequilla

art.	dim. cm.
48294-10	7,7x22,6

N GRATTUGIE - GRATERS

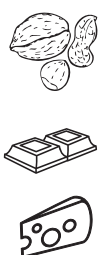
P GRATERS/PRO

Formaggi teneri e stagionati.
Soft & hard cheese.

Agrumi.
Citrus, lemon.

Verdure cipolla e aglio.
Vegetables, onion & garlic.

Cioccolato.
Chocolate.

Frutta secca, peperoncino e aglio.
Nuts, pepper & garlic.

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-01	4x22	38,5
42560-02	4x22	38,5
42560-03	4x22	38,5

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-04	7,7x13,3	30
42560-05	7,7x13,3	30
42560-06	7,7x13,3	30

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-07	7,7x13,3	30
42560-08	7,7x13,3	30
42560-09	7,7x13,3	30

Grattugia 4 tagli, inox
4-ways grater, s/s
Raffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe, inox
Rallador, inox

art.	dim. cm.	h.
42569-04	10x8	23

Grattugia noce moscata, inox
Nutmeg grater, s/s
Muskatraffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42556-00	4,5x14

Grattugia noce moscata, inox
Triangle shaped nutmeg grater, s/s
Muskatraffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42557-00	5,5x15,5

Grattugia per spatzle, inox
Spatzle sieve, s/s
Spätzle-Raffel, Edelstahl Rostfrei
Grille à spatzle, inox
Rallador para spatzle, inox

art.	dim. cm.	h.
49844-01	31x10,5	6

Grattugia a tamburo
Rotary grater
Trommelreibe
Râpe rotative
Rallador rotativo

art.	dim. cm.	h.	kg.
49756-00	16x22	45	2,4

Dotata di 3 tamburi: verdure, parmigiano e gruyère. - *Equipped with 3 drums: vegetables, parmesan, gruyère cheese.*

Sfogliatrice manuale
Noodle machine
Nudelschneidmaschine
Coupe-nouilles
Máquina de pasta

art.	dim. cm.	h.	kg.
49840-00	30x22	25	9,8

Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente.
Cutting rollers to be ordered separately.

Sfogliatrice elettronica
Electric noodle machine
Elektr. Nudelschneidmaschine
Coupe-nouilles électrique
Máquina de pasta eléctrica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49841-00	31x26	29,5	19

230V - 200W. Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. - *Cutting rollers to be ordered separately.*

Sfogliatrice elettrica
Electric noodle machine
Elektr. Nudelschneidmaschine
Coupe-nouilles électrique
Máquina de pasta eléctrica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49849-00	30x22	25	14,8

230V - 290W. Velocità di rotazione dei rulli da 5 a 100 giri. Campo di regolazione dei rulli 0-5mm. Produzione sfoglia 12kg/h. Larghezza sfoglia 210mm. Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente.
Rotational speed of the rollers from 5 to 100 round. Rollers setting range 0-5mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210mm. Cutting rollers to be ordered separately.

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-01	12	lasagnette

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-02	2	tagliatelle

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-03	1,5	capelli d'angelo

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-04	4	trenette

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	ø mm.	
49840-05	2	spaghetti

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-06	6,5	fettuccine

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-07	12	reginette

N

RAVIOLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-30	34x34	24

N

RAVIOLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-31	34x34	36

N

RAVIOLI da BRODO Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-32	25x25	44

N

TORTELLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-33	60x60x60	18

N

RAVIOLI CHEF Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-34	52x52	12

N

Stendipasta
Pasta drying rack
Nudel-Trockner
Séchoìr à pâtes
Tendedero para pasta

art.	dim. cm.
49840-20	33x37x37

Stendipasta è pratico e robusto, risolve ogni problema di spazio. Consente di stendere più di 1 kg di pasta ed è un prodotto naturale costruito in faggio evaporato. - *Stendipasta is pratical, sturdy and solves all problems of space. On this pasta drying rack you can hang over 1 kg of pasta and it is a natural product made of evaporated beechwood.*

N

Stampo panzerotti
Dumplin maker
Knödel-Form
Moule à chausson
Molde para empanadillas

art.	tagli/cuts mm.
49843-05	62 - 82 - 104 - 177

Macinaerbe, inox
Herb mill, s/s
Kräutermühle, Edelstahl Rostfrei
Moulin fines herbes, inox
Molino de hierbas finas, inox

art.	dim. cm.
42558-00	7x22

Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42571-20	19	16,5	0,46

Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42572-24	24	16,5	0,82

Griglie/*Discs:* 1,5 - 2 - 4 mm.

Passaverdura elettrico, inox
Electric sieve, s/s
Elektropassiergerät, Edelstahl Rostfrei
Moulin électrique, inox
Molino eléctrico, inox

art.	ø cm.	h.	kg.
49879-37	37	108	35

Motore trifase 380V. Griglia in dotazione 3mm - *Threephase motor 380V. Equipped with 3mm disc.*

Passaverdura stagnato con supporto
Sieve on tripod, tinned
Passiergerät, verzinnt, mit Träger
Moulin étamé sur pied
Molino estañado sobre pie

art.	ø cm.	h.	kg.
42577-39	39	80	14

Griglia in dotazione 3mm.
Equipped with 3mm disc.

Passapomodori, professionale
Tomato juicer sieve
Profi-Tomatenpassiergerät
Moulin à tomates professionnel
Molino para tomates, profesional

art.	ø cm.	h.
42576-00	21	50

Griglia in dotazione 1mm.
Equipped with 1mm disc.

Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42570-32	32	25	1,4

Passaverdura stagnato, 3 griglie
Sieve, tinned, 3 discs
Passiergerät, verzinnt, 3 Roste
Moulin étamé, 3 grilles
Molino estañado, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42573-31	32	25	1,4

Griglie/*Discs:* 1,5 - 2,5 - 4 mm.

Passaverdura inox, 1 griglia
Sieve, stainless steel, 1 disc
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 1 Rost
Moulin inox, 1 grille
Molino inox, 1 rejilla

art.	ø cm.	h.	kg.
42574-37	37	32	3,5

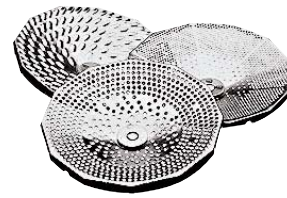
Griglia/*Disc:* 3 mm.

Passaverdura stagnato, 1 griglia
Sieve, tinned, 1 disc
Passiergerät, verzinnt, 1 Rost
Moulin étamé, 1 grille
Molino estañado, 1 rejilla

art.	ø cm.	h.	kg.
42575-37	37	32	3,5

Griglia/*Disc:* 3 mm.

Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf. 42577 - 49879
Rejillas para art. 42574 - 42575

art.	mm.
-90	1,0
-91	1,5
-92	2,0
-93	3,0
-94	4,0

Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf.
Rejillas para art. 42570 - 42573

art.	mm.
-91	1,5
-92	2,5
-94	4,0

Apriscatole sicuro
Safety can opener
Sicherheitsdosenöffner
Ouvre-boîte de sûreté
Abrelatas de seguridad

art.	dim. cm.
48222-01	12,5x8

Apriscatole professionale
Professional can opener
Profi-Dosenöffner
Ouvre-boîte, professionnel
Abrelatas profesional

art.	dim. cm.
48220-00	8x7

Apriscatole, impugnatura PP
Can opener, PP handle
Dosenöffner, Griffe aus PP
Ouvre-boîte, poignées PP
Abrelatas, mango PP

art.	l. cm.
48280-03	21

Apriscatole
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art.	l. cm.
19811-00	50

Apriscatole
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art.	l. cm.
19810-00	56

Corpo in alluminio pressofuso, testa in acciaio, fissaggio a viti o morsetto. - *Clamp base and bar in cast iron, stainless steel head. Table fixing either with screws or clamp.*

Apriscatole da banco, acciaio
Table top can opener, steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl
Ouvre-boîte, acier
Abrelatas, acero

art.	l. cm.
49811-00	40

Testa in materiale composito epossidico, fissaggio a morsetto, base 18x8cm. Lama inox reversibile. - *Composite material head. Table fixing either with clamp, base 18x8cm. Stainless steel reversible blade.*

Apriscatole da banco, inox
Table top can opener, stainless steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte, inox
Abrelatas, inox

art.	l. cm.
49812-00	55

Fissaggio a morsetto, base 22x12cm. Lama inox reversibile. - *Table fixing with clamp, base 22x12cm. Stainless steel reversible blade.*

Apriscatole da banco
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art.	l. cm.
49861-00	56

Corpo e asta in acciaio inox, testa in acciaio, fissaggio con morsetto.
Clamp base and bar in stainless steel, cast iron head. Table fixing with clamp.

Spazzola di pulizia
Cleaning brush
Reinigungsbürste
Brosse de nettoyage
Cepillo para limpieza

art.
49861-01

Apriscatole elettrico, inox
Electric can opener, s/s
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte èlectrique, inox
Abrelatas eléctrico, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49814-00	44x25	75	13

230V - 75W. Motore a 2 velocità. Per tutti i formati di scatola da 50 a 270mm di altezza. - Dual speed motor. *Opens all can shapes from 50 to 270mm height.*

Apriscatole elettrico, inox
Electric can opener, s/s
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte èlectrique, inox
Abrelatas eléctrico, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49862-00	11x16	28	6,5

Motore a 2 velocità. Altezza max scatole 17 cm. - *Dual speed heavy motor. Cans max height 17 cm.*

TERMOMETRI - THERMOMETERS

Termometro arrosti
Meat roasting thermometer
Braten-Thermometer
Thermomètre à rôti
Termometro para asado

art.	ø cm.	scala	range
49705-00	5	1°C	0+120°C

Termometro arrosti
Meat roasting thermometer
Braten-Thermometer
Thermomètre à rôti
Termometro para asado

art.	ø cm.	range
19705-00	5	+54+88°C

Termometro fritti
Cooking & frying thermometer
Back-Thermometer
Thermomètre à friture
Termometro para frituras

art.	ø cm.	scala	range
49706-00	5	10°C	0+300°C

Termometro fritti
Cooking & frying thermometer
Back-Thermometer
Thermomètre à friture
Termometro para frituras

art.	ø cm.	scala	range
19706-00	5	10°C	+38+205°C

Mini-termometri cucina, set 4 pz.
Cooking thermometers, 4-pcs set
Kochthermometer, Satz 4 Stk.
Thermomètres de cuisson, set 4 pcs
Termometro de cocina, juego 4 pcs

art.	ø cm.	l.
19710-04	2,6	6

Termometro per zucchero
Sugar thermometer
Zuckerthermometer
Thermomètre à sucre
Termometro para azúcar

art.	l. cm.	scala	range
47843-00	30	1°C	+80+200°C

Guaina inox. - *Stainless steel housing.*

Termometro per forno, inox
Oven thermometer, s/s
Ofenthermometer, 18-10 Edelstahl
Thermomètre à four, inox
Termometro para horno, inox

art.	ø cm.	scala	range
19709-00	7	10°C	+38+316°C

Termometro frigo/freezer, ABS
Fridge/freezer thermometer, ABS
Kühlschrankthermometer, ABS
Thermomètre à réfrigérateur, ABS
Termometro para congelador, ABS

art.	ø cm.	scala	range
49885-02	5,2	1°C	-30+30°C

Termometro frigo/freezer, inox
Fridge/freezer thermometer, s/s
Kühlschrankthermometer, Edelstahl
Thermomètre à réfrigérateur, inox
Termometro para congelador, inox

art.	ø cm.	scala	range
19702-00	6	1°C	-29+27°C

Termometro digitale, ABS
Digital thermometer, ABS
Digitalthermometer, ABS
Thermomètre digitale, ABS
Termometro digital, ABS

art.	dim. cm.	scala	range
49887-00	1,5x5x7	0,1°C	-50+70°C

Termometro da muro
Room/wall thermometer
Wandthermometer
Thermomètre à mur
Termometro de pared

art.	l. cm.	scala	range
49702-00	17,5	1°C	-30+50°C

Termometro da tasca
Pocket thermometer
Taschenthermometer
Thermomètre à poche
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49701-00	19	0,1°C	-50+150°C

Termometro da tasca
Pocket thermometer
Taschenthermometer
Thermomètre à poche
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
19701-00	15	0,1°C	-50+150°C

Termometro digitale
Digital thermometer
Digitalthermometer
Thermomètre digitale
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49710-00	22,5	1°C	-50+300°C

Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49715-00	15,5x4	1°C	-50+300°C

N

Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range	col.
49880-10	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-11	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-12	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-13	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-14	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-15	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	❍

Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49716-00	6,5x9,5	1°C	-50+200°C

Termometro a infrarossi
Infrared probe thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49884-08	4x7	0,1°C	-60+500°C

Sonda per art. 49884-08
Probe for item 49884-08
Sonde für Art.-Nr. 49884-08
Sonde pour réf. 49884-08
Sonda para art. 49884-08

art.	ø mm.	l.	max
49882-01	3,3	130	+250°C

Ideale per liquidi e cibi semisolidi.
Suitable for liquids and semisolid foods.

Sonda per art. 49884-08
Probe for item 49884-08
Sonde für Art.-Nr. 49884-08
Sonde pour réf. 49884-08
Sonda para art. 49884-08

art.	ø mm.	l.	max
49882-02	1,8	130	+250°C

Ideale per pesce, gamberoni e altri cibi delicati. - *Suitable for fish, prawns and other soft delicate foods.*

Termometro digitale
Digital thermometer
Digitalthermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

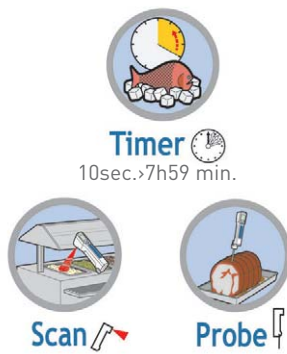
art.	dim. cm.	scala	range
49883-00	13x5,5x2,5	0,1°C	-50+300°C

Involucro ABS con additivi "Biomaster" che aiutano a ridurre la crescita batterica. Sonda alimentare permanente da 13 cm ed 1 mt di cavo PU a spirale. - *ABS case that contains "Biomaster", additive to reduce bacterial growth. Supplied with a permanently attached food penetration probe with a 13 cm pointed s/s stem and 1mt coiled PU lead.*

Termometro a infrarossi
Infrared probe thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49717-00	17,5x4x7,2	1°C	-50+400°C

Termometro a infrarossi
Infrared thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49984-10	3x5x15	1°C	-30+200°C

Termometro a infrarossi/sonda
Infrared thermometer with probe
Infrarot u. Sonde Thermometer
Thermomètre infrarouge à sonde intégrée
Termometro infrarrojo con sonda integrada

art.	dim. cm.	scala	range
49984-12	3x5x16	1°C	-30+200°C IR
			-40+200°C TC

Timer/termometro da forno
Oven timer/cooking thermometer
Digitalkochalarm
Minuterie digitale
Timer digital

art.	dim. cm.	scala	range
49718-00	13x7,5x2	1°C	0+300°C

Timer 23h 59min 59sec. Con allarme acustico. Fornito con sonda ad alta temperatura e 2 mt. di cavo. Penetrazione sonda 15 cm (ø4 mm). - *Count down/up from/to 23h 59m 59 sec. With audible high alarm. Supplied with a high temperature probe and a 2 mt. s/s braided lead. Probe insertion 15 cm.*

Timer digitale, COUNT DOWN/UP
Digital timer, four-channels
Digitalkochalarm, vierfach
Minuterie digitale, 4-T
Timer digital

art.	dim. cm.	h/min
49720-00	6,5x6,5	19/59

ORION Orologio da parete
Wall clock
Wanduhr
Horloge à paroi
Reloj de pared

art.	ø cm.
41380-01	29

Metallo satinato, pila alcalina inclusa.
Satin alloy, battery included.

SILENT Orologio da parete
Wall clock
Wanduhr
Horloge à paroi
Reloj de pared

art.	ø cm.
41380-02	30,5

Metallo, pila alcalina inclusa.
Alloy, battery included.

Misuratore di salinità
Salt tester
Salzinhalt-Messer
Testeur de salinité
Salinometro

art.	l. cm.	range
49730-00	22,5	0+100°C

Misura il tenore di sale nell'acqua di cottura/sughi. - *For measuring salt content in cooking water/sauces, etc.*

BILANCE - SCALES

Bilancia meccanica, inox
Mechanical scale, stainless steel
Waage, Edelstahl Rostfrei
Balance, inox
Balanza, inox

art.	ø cm.	scala	kg.
49864-03	20	10g	3
49864-05	20	20g	5
49864-20	25	100g	20

Bilancia meccanica, inox
Mechanical scale, stainless steel
Automatische Waage, Edelstahl Rostfrei
Balance automatique, inox
Balanza, inox

art.	dim. cm.	scala	kg.
49866-01	18x22	5g	1
49866-02	18x22	10g	2
49866-05	18x22	20g	5

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	ø cm.	scala	kg.
49853-01	13	0,5g	1
49853-03	13	1,0g	3

2 batterie tipo AA (non incl.).
2 batteries type AA (not included).

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-05	24x18	0,5g	5
49863-10	24x18	1,0g	10

3 batterie tipo R14 1,5V (non incl). Alimentatore tipo DC 6V 300mA a richiesta. - *3 batteries type AA 1,5V (not incl). Adapter DC 6V 300mA upon request.*

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-30	23,5x30	2g	30
49863-50	23,5x30	5g	50

N

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-15	23x29,5x12,5	2g	15

4 batterie tipo LR20 1,5V (non incl.).
4 batteries type LR20 1,5V (not included).

Costruzione in acciaio inox. Taratura automatica. Opera sia a corrente (230V) che con batteria da 9V (non incl.). Dotata di piattaforma supplementare maggiorata da mm. 165x254. - *Stainless steel body. Automatic push button tare. Also operats on 9V battery (non included). With additional oversize platform 165x254 mm.*

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49868-05	15,2x17	1g	5

Leggera è completamente portatile, può essere impiegata da muro, pavimento o su tavolo . Display LCD completo di braccio per fissaggio a muro. Tasto di taratura automatica. Alimentazione con batteria incorporata ricaricabile NICAD, durata 8 ore, incluso adattatore. - *Lightweight and fully-portable; may be used for wall, floor or table applications. Bright, large LCD display comes complete with wall mounting bracket. Touch pad controls include automatic push button tare. Rechargeable built-in NICAD battery pack lasts up to 8 hours between charges. Adapter included, serves as both power supply and battery charger.*

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49869-60	27x30,5	20g	60

P SERIE 48280

MANICO POLIPROPILENE
POLYPROPYLENE HANDLE

Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina, indispensabili per creare decorazioni originali e fantasiose, ma utili anche per svolgere le più semplici operazioni in modo preciso e veloce. Tutti i pezzi sono realizzati in acciaio inox 18/10, mentre la manicatura ergonomica è prevista nella versione acciaio inox o polipropilene. Tutti gli articoli sono dotati di un foro sul manico per essere appesi. Lavabili in lavastoviglie. Il design è moderno e funzionale per il massimo comfort d'utilizzo.

A wide range of professional kitchen utensils. These are essential tools to make original decorations as well as to ease the preparation of your recipes. All items are made of 18/10 stainless steel while their ergonomic handles are available both in stainless steel and Polypropylene. They are all hangable and can be cleaned in dishwasher. They boast a modern, functional design and are very easy to use.

Coltello per pizza
Pizza knife
Pizza-Messer
Couteau à pizza
Cuchillo pizza

art.	l. cm.
48280-45	23,5

Rotella taglia pizza
Pizza wheel
Pizza-Rad
Roulette à pizza
Ruedecilla pizza

art.	l. cm.	ø
18324-10	24	10

-39

-32

Rotella taglia pasta
Pastry wheel
Teig-Rad
Roulette à pâte
Ruedecilla pasta

art.	l. cm.	ø
48280-32	24	10
48280-39	18	4

Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo puntilla

art.	l. cm.
48280-55	21

Coltello verdure
Vegetables knife
Gemüsemesser
Couteau à crudités
Cuchillo verduras

art.	l. cm.
48280-48	19

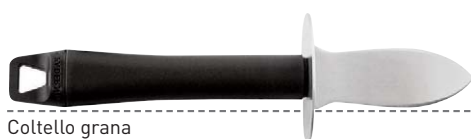
Coltello bistecca/verdure
Steak/vegetables knife
Steack-/ Gemüsemesser
Couteau à steak/crudités
Cuchillo bisteck/verduras

art.	l. cm.
48280-51	24

Coltello pomodori/limoni
Tomato/lemon knife
Tomaten-/Zitronenmesser
Couteau à tomates/citrons
Cuchillo tomate/limón

art.	l. cm.
48280-58	23,5

Falcetta prezzemolo
Parsley knife
Petersilie-Wiegemesser
Hachinette persil
Cuchillo perejil

art.	l. cm.	ø
48280-20	17	10,5

Coltello grana
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo queso

art.	l. cm.
48280-04	20

Coltello apriostriche/cozze
Oyster knife
Austernmesser
Couteau à huîtres
Cuchillo ostras

art.	l. cm.
48280-05	20,5

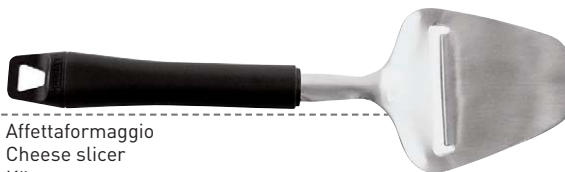
Coltello castagne
Chesnut knife
Kastanienmesser
Couteau à marrons
Cuchillo castañas

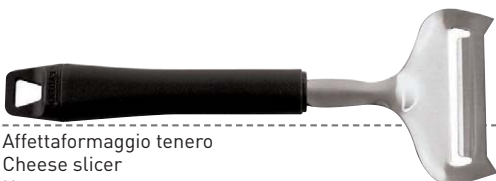
art.	l. cm.
48280-21	16

Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Cuchillo quito escamas

art.	l. cm.
48280-38	24

Squamapesce doppio
Double fish scaler
Fischentschupper, doppel
Ecailleur à poisson double
Cuchillo quito escamas doble

art.	l. cm.
48280-37	22,5

Affettaformaggio
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para cortar queso

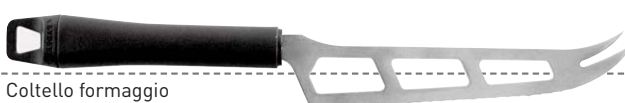
art.	l. cm.
48280-41	25

Affettaformaggio tenero
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso suave

art.	l. cm.
48280-42	20,5

Mannaietta per formaggio
Cheese cleaver
Käsemesser
Couteau à fromage
Hacha para queso

art.	l. cm.
48280-49	23,5

Coltello formaggi duri
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso duro

art.	l. cm.
48280-56	23,5

Coltello formaggio
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art.	l. cm.
48280-59	29

Coltello formaggi duri
Parmesan knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso parmesano

art.	l. cm.
48280-46	24

Coltello patè
Foie gras knife
Pastetenmesser
Couteau à foie gras
Cuchillo para paté

art.	l. cm.
48280-43	25,5

Coltello tortiera
Pie pan knife
Tortenring-Messer
Couteau à manqué
Cuchillo para tartas

art.	l. cm.
48280-22	21

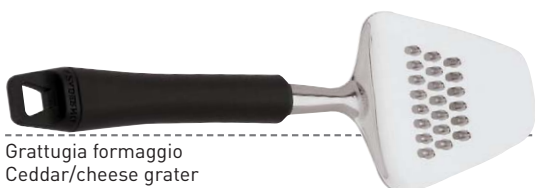
Spalmaburro
Butter spreader
Butterstreicher
Couteau à tartiner
Cuchillo mantequilla

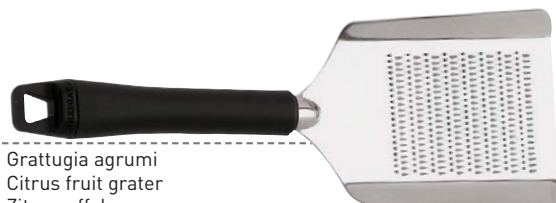
art.	l. cm.
48280-75	21,5

Pennello
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau
Pincel pastelería

art.	l. cm.
48280-09	20

Pennello
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau
Pincel pastelería

art.	l. cm.
48280-94	20

Grattugia formaggio
Ceddar/cheese grater
Käseraffel
Râpe à fromage
Rallador queso

art.	l. cm.
48280-06	24

Grattugia agrumi
Citrus fruit grater
Zitrusraffel
Râpe à agrumes
Rallador cítricos

art.	l. cm.
48280-07	24

Apribottiglie
Bottle opener
Flaschenöffner
Décapsuleur
Abrebotellas

art.	l. cm.
48280-02	20

Apriscatole
Can opener
Dosenöffner
Ouvre boîtes
Abrelatas

art.	l. cm.
48280-03	21

Tagliacetrioli
Cucumber knife
Gurkenmesser
Couteau à cornichons
Cortador de pepinillos

art.	l. cm.
48280-57	22,5

Temperino per verdure
Vegetable sharpener
Gemüsefedermesser
Taille crayon légumes
Afilador para vegetales

art.	ø cm.
48280-12	4,5
48280-13	7,0

Scavino
Melon baller
Kugelausstecher
Moule à pomme
Vaciador

art.	l. cm.	ø
48280-24	19,0	1,0
48280-30	19,0	1,5
48280-31	19,0	2,0
48280-35	19,5	2,5
48280-36	19,5	3,0

Scavino doppio
Double melon baller
Kugelausstecher, doppel
Moule à pomme, double
Vaciador doble

art.	l. cm.	ø
48280-29	17	1,2-1,8
48280-28	19	2,2-2,8

Scavino ovale
Oval melon baller
Kugelausstecher, oval
Moule à pommes, ovale
Vaciador oval

art.	l. cm.
48280-26	20

Scavino ovale festonato
Oval melon baller, fluted
Kugelausstecher, oval, gerippt
Moule à pommes, ovale, cannelée
Vaciador ovalado

art.	l. cm.
48280-27	20

Scavino pomodori
Tomato corer
Tomatenentkerner
Vide-tomates
Vaciador de tomates

art.	l. cm.
48280-80	18

Scavazucchine, seghettato
Zucchini corer, dented
Gemüseausstecher
Vide-courgettes
Vaciador de zucchini

art.	l. cm.
48280-54	24

Scavino cuore
Heart-shaped melon baller
Kugelausstecher, herz
Moule à pommes, coeur
Vaciador forma corazón

art.	l. cm.
48280-70	19,5

Levatorsoli a cuore SMALL
Heart-shaped apple corer
Entkerner, herz
Vide-pommes, coeur
Descorazonador forma corazón

art.	ø cm.	l.
48280-18	2	24

Levatorsoli a cuore LARGE
Heart-shaped apple corer
Entkerner, herz
Vide-pommes, coeur
Descorazonador forma corazón

art.	ø cm.	l.
48280-19	3	24

Svuota ananas
Pineapple coring tool
Ananasausstecher
Vide ananas
Vacia corazón piña

art.	l. cm.
48280-10	25

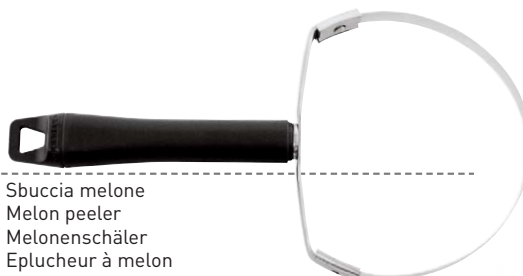
Pelasparagi
Asparagus peeler
Spargelschäler
Eplucheur à asperges
Pelador de espárrago

art.	l. cm.
48280-85	24

Pelapomodori
Tomato peeler
Tomatenschäler
Eplucheur à tomates
Pelador de tomates

art.	l. cm.
48280-08	18,5

Sbucciatore a lama mobile
Swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur, lame mobile
Pelador con cuchilla mobil

art.	l. cm.
48280-52	21

Sbuccia melone
Melon peeler
Melonenschäler
Eplucheur à melon
Pelador de melon

art.	l. cm.	ø
48280-60	20	8,0
48280-61	21	9,0
48280-62	22	10,5
48280-63	23	12,0

Pelapatate
Potato peeler
Sparschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	l. cm.
48280-34	20

Sbucciatore a Y
Y-shaped swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador forma Y

art.	l. cm.
48280-53	18,5

Pelarance
Orange peeler
Orangenschäler
Eplucheur à oranges
Pelador de naranjas

art.	l. cm.
48280-96	20

Coltello per pompelmo
Grapefruit knife
Grapefruitmesser
Couteau à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art.	l. cm.
48280-47	23

Porzionatore macedonia
Fruit scoop
Fruchtportionierer
Cuiller à fruits
Porcionador de ensalada de frutas

art.	l. cm.
48280-15	20

Forchettina
Potato fork
Gabelchän
Petite fourchette
Tenedor tre puntas

art.	l. cm.
48280-17	17,5

Cucchiaio per pompelmo
Grapefruit spoon
Grapefruitlöffel
Cuiller à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art.	l. cm.
48280-16	21

Coltello decora frutta
Fruit decorating knife
Dekoriermesser
Couteau à décorer
Cuchillo para decorar fruta

art.	l. cm.
48280-91	23

Arricciaburro
Butter curler
Buttermesser
Couteau à beurre
Ruzador de mantequilla

art.	l. cm.
48280-11	21,5

Coltello decorare
Decorating knife
Dekoriermesser
Couteau à décorer
Cuchillo para decorar

art.	l. cm.
48280-44	22,5

Decoratore
Decorator
Ziseliermesser
Canneleur
Decorador

art.	l. cm.
48280-95	16,5

Decoratore per mancini
Decorator, left handed
Ziseliermesser für Linkshänder
Canneleur gaucher
Decorador para zurdos

art.	l. cm.
48280-93	16,5

Rigalimoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Acanalar de limones

art.	l. cm.
48280-90	17

Decoratore triangolo
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Acanalar de limones

art.	ø cm.	l.
48280-50	2	16

Decora limoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Decorador de limones

art.	l. cm.
48280-92	17

Tagliaverdure ondulato
Vegetable cutter
Wellenschneider
Coupe légumes, cannelé
Cortador de verduras ondulado

art.	l. cm.
48280-23	11,5

Levatorsoli
Apple corer
Entkerner
Vide-pommes
Descorazonador

art.	l. cm.
48280-25	23

Taglia julienne
Julienne cutting knife
Julienneschneidemesser
Couteau à juliennes
Cuchillo para juliennes

art.	l. cm.
48286-61	18,5

Busta porta utensili, 6 posti
Utensil bag, 6 compartments
Rolltasche, 6 Plätze
Pochette, 6 compartements
Estuche para utensilios, 6 compartimientos

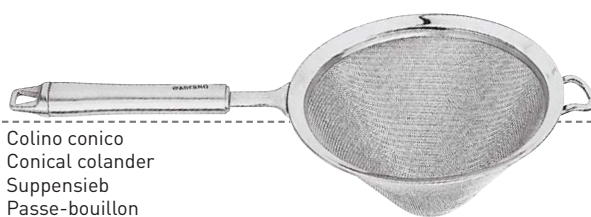
Fornita vuota - *Supplied empty*

art.	dim. cm.
uz9512	36x30 /36x12

SERIE 48278 P

MANICO INOX
STAINLESS STEEL HANDLE

Frusta
Whisk
Rührbesen
Fouet
Batidorr

art.	l. cm.	ø
48278-24	27,5	5

Colino conico
Conical colander
Suppensieb
Passe-bouillon
Colador cónico

art.	l. cm.	ø
48278-13	33	15

Rotella taglia pizza
Pizza wheel
Pizza-Rad
Roulette à pizza
Ruedecilla pizza

art.	l. cm.	ø
48278-33	21	6,7

Rotella taglia pasta
Pastry wheel
Teig-Rad
Roulette à pâte
Ruedecilla para pasta

art.	l. cm.	ø
48278-32	19,5	4

Rotella taglia pasta doppia
Double pastry wheel
Teig-Rad, doppel
Roulette a pâte double
Ruedecilla para pasta, doble

art.	l. cm.	ø
48278-39	18,5	4

Affettaformaggio a filo
Wire cheese slicer
Käse-Drahtschneider
Coupe fromage à fil
Cortador de queso a hilo

art.	l. cm.
48278-43	25

Affettaformaggio tenero
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cortador de queso suave

art.	l. cm.
48278-42	21

Coltello verdure
Vegetables knife
Gemüsemesser
Couteau à crudités
Cuchillo de verduras

art.	l. cm.
48278-48	19,5

Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Quita escamas

art.	l. cm.
48278-38	22

Mannaietta per formaggio
Cheese cleaver
Käsemesser
Coutau à fromage
Hachita para queso

art.	l. cm.
48278-49	23,5

Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo moldeador

art.	l. cm.
48278-55	20,5

Coltello parmigiano
Cheese knife
Käsemesser
Coutau à fromage
Cuchillo para queso

art.	l. cm.
48278-46	24

Forca per cipolle
Onion fork
Zwiebelgabel
Fourchette à oignons
Tenedor para cebollas

art.	l. cm.
48278-90	23

Coltello apriostriche/grana
Oyster/cheese knife
Austern-/Käsemesser
Couteau à huîtres/fromage
Cuchillo para ostras/queso

art.	l. cm.
48278-45	20,5

Affettaformaggio
Cheese slicer
Käseraffel
Couteau à fromage
Cortador de queso

art.	l. cm.
48278-41	25

Pressapatate
Potato masher
Kartoffelpresse
Presse-purée
Prensador de patatas

art.	l. cm.
48278-87	26

Pressapatate
Potato masher
Kartoffelpresse
Presse-purée
Prensador de patatas

art.	l. cm.
48278-31	27

Spatola per glassa
Spatula
Palette
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
48278-77	32,5

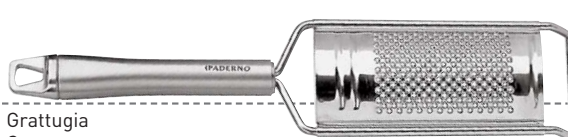
Spalmaburro
Butter spreader
Buttermesser
Couteau à beurre
Cuchillo mantequilla

art.	l. cm.
48278-75	21

Pennello pasticceria
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau à cuisine
Pincel pastelería

art.	l. cm.
48278-94	20

Grattugia
Grater
Raffel
Râpe
Rallador

art.	l. cm.
48278-20	28,5

Grattugia
Grater
Raffel
Râpe
Rallador

art.	l. cm.
48278-21	20

Spremiaglio
Garlic press
Knoblauchpresse
Presse-ail
Prensador de ajo

art.	l. cm.
48278-37	19,5

Apribottiglie
Bottle opener
Flaschenöffner
Ouvre-bouteilles
Abrebotellas

art.	l. cm.
48278-02	20,5

Apribarattoli
Can opener
Dosenöffner
Ouvre-boîtes
Abrelatas

art.	l. cm.
48278-01	25

Apriscatole
Can opener
Dosenöffner
Ouvre-boîtes
Abrelatas

art.	l. cm.
48278-03	21

Scavazucchine, seghettato
Zucchini corer, dented
Gemüseausstecher
Vide-courgettes
Vaciador de zucchini, dentado

art.	l. cm.
48278-54	24

Pelapatate
Potato peeler
Kartoffelschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	l. cm.
48278-34	19,5

Sbucciatore a lama mobile
Swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador a cuchilla mobile

art.	l. cm.
48278-52	21

Scavino sferico
Melon baller
Kugelausstecher
Moule à pommes
Vaciador

art.	l. cm.	ø
48278-35	18	2,5

Sbucciatore a Y
Y-shaped swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador forma Y

art.	l. cm.
48278-53	18

Pelarance
Orange peeler
Orangenschäler
Eplucheur à pamplemousse
Pelador de naranja

art.	l. cm.
48278-96	20

Levatorsoli
Apple corer
Entkerner
Vide-pomme
Descorazonador

art.	l. cm.
48278-25	23

Coltello per pompelmo
Grapefruit knife
Orangenschäler
Couteau à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art.	l. cm.
48278-47	24

Forchettina 3 punte
Potato fork
Gabelchän
Petite fourchette
Tenedor tre puntas

art.	l. cm.
48278-17	17

Porzionatore gelato
Ice cream scoop
Eisportionierer
Cuillère à glace
Porcionador para helado

art.	l. cm.	ø
48278-95	22	4

Dosa caffè
Coffee measuring spoon
Maßlöffel
Cuillère à mesure
Porcionador de café

art.	l. cm.	ø
48278-16	20	3,5

Separauova
Egg separator
Eier-Trenner
Sépare oeufs
Separador de huevos

art.	l. cm.
48278-36	22,5

Coltello decora frutta
Decorating knife
Dekoriermesser
Couteau à décorer
Cuchillo para decorar frutas

art.	l. cm.
48278-91	22,5

Cucchiaio cocktail
Cocktail spoon
Cocktaillöffel
Cuiller à cocktail
Cuchara cóctel

art.	l. cm.	ø
48278-15	24	5

Colino
Soup strainer
Suppensieb
Passe-bouillon
Colador

art.	l. cm.	ø
48278-12	23	7

Decora limoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Decorador de limones

art.	l. cm.
48278-92	16,5

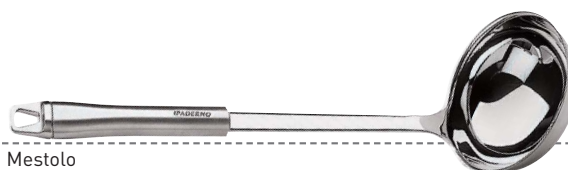
Arricciaburro
Butter curler
Buttermesser
Couteau à beurre
Ruzador de mantequilla

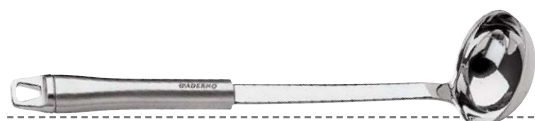
art.	l. cm.
48278-11	21,5

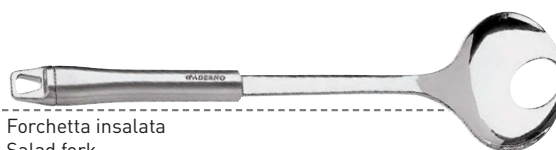
Saponetta togli odori
Smell-remover soap
geruchentferner-Seife
Savonette enlève odeurs
Jabon quita olores

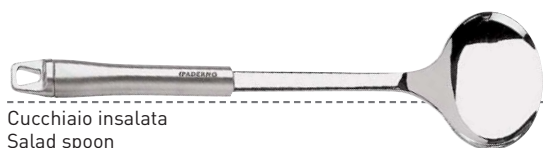
art.	l. cm.
48278-99	8

Mestolino salsa
Sauce ladle
Saucenlöffel
Louche à sauce
Cacillo salsa

art.	l. cm.	ø
48278-68	30	7

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cazo

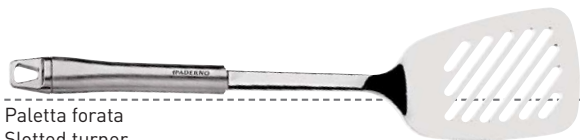
art.	l. cm.	ø
48278-69	32	9

Mestolino
Small ladle
Schöpflöffel, klein
Petite louche
Cacillo

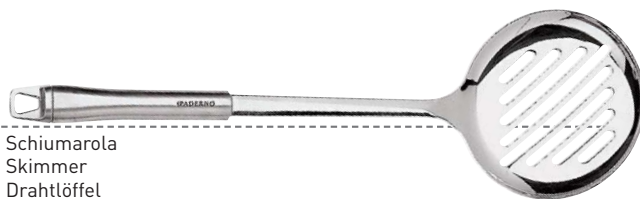
art.	l. cm.	ø
48278-66	29,5	6,5

Forchetta insalata
Salad fork
Saltgabel
Fourchette à salade
Tenedor para ensaladas

art.	l. cm.
48278-64	31

Cucchiaio insalata
Salad spoon
Salatlöffel
Cuiller à salade
Cuchara para ensaladas

art.	l. cm.
48278-62	30,5

Paletta flessibile
Flexible turner
Küchenwender
Pelle
Espátula flexible

art.	l. cm.
48278-70	34

Paletta forata
Slotted turner
Küchenwender
Pelle ajourée
Espátula perforada

art.	l. cm.
48278-71	33,5

Schiumarola
Skimmer
Drahtlöffel
Ecumoir
Espumadera

art.	l. cm.	ø
48278-73	36	11

Spatola
Spatula
Palette
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
48278-76	30

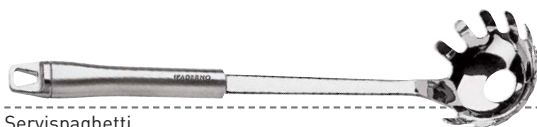
Pala torta
Pie server
Tortenheber
Pelle à gâteau
Paleta para tartas

art.	l. cm.
48278-93	27

Paletta pesce asparagi
Fish/asparagus turner
Palette für Fisch u. Spargeln
Pelle à poisson/asperges
Pala pescado/espárragos

art.	l. cm.	dim.
48278-72	31,5	20x7,5

Cucchiaio forato
Perforated spoon
Giesslöffel, perforiet
Cuiller perforé
Cuchara perforada

art.	l. cm.
48278-61	34,5

Servispaghetti
Spaghetti server
Spaghettilöffel
Cuiller à spaghetti
Servidor para espagueti

art.	l. cm.
48278-74	31,5

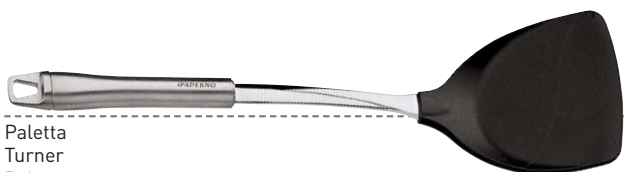
Forchettone
Fork
Gabel
Fourchette
Tenedor

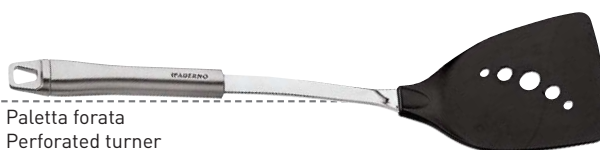
art.	l. cm.
48278-65	33,5

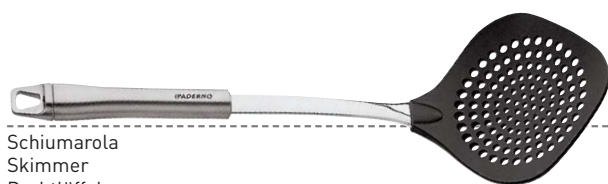
Cucchiaio risotto
Rice spoon
Cucchiaio risotto
Rice spoon
Cuchara para risotto

art.	l. cm.
48278-63	26

Pala pasticcio
Lasagne spatula
Palette
Pelle
Pala para pastel

art.	l. cm.
48278-27	28

Paletta
Turner
Palette
Pelle
Paleta

art.	l. cm.
48278-86	35

Paletta forata
Perforated turner
Küchenwender, perforiert
Pelle ajourée
Pala perforada

art.	l. cm.
48278-85	36

Schiumarola
Skimmer
Drahtlöffel
Ecumoir
Espumadera

art.	l. cm.
48278-88	35,5

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cazo

art.	l. cm.
48278-84	32

Cucchiaio riso
Rice spoon
Giesslöffel
Cuiller
Cuchara

art.	l. cm.
48278-82	34,5

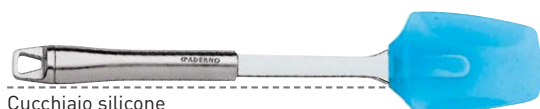
Cucchiaio forato
Perforated spoon
Giesslöffel, perforiert
Cuiller ajouré
Cuchara perforada

art.	l. cm.
48278-81	34,5

Servispaghetti
Spaghetti server
Spaghettillöffel
Cuiller à spaghetti
Servidor para espagueti

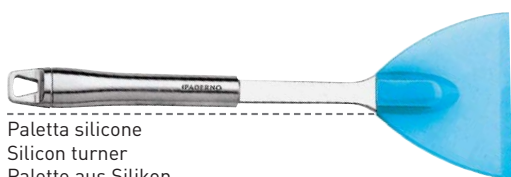
art.	l. cm.
48278-89	34,5

Forchettone
Meat fork
Gabel
Fourchette
Tenedor

art.	l. cm.
48278-83	34

Cucchiaio silicone
Silicon spoon
Löffel aus Silikon
Cuiller en silicone
Cucharón de silicona

art.	l. cm.	dim.
48278-14	29,5	5,5x8

Paletta silicone
Silicon turner
Palette aus Silikon
Pelle en silicone
Paleta de silicona

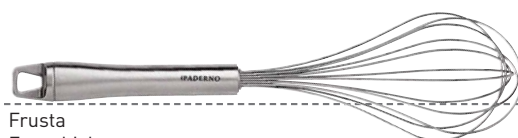
art.	l. cm.	dim.
48278-29	25,5	3,5x5,5
48278-28	30,0	5x9

Paletta silicone
Silicon turner
Palette aus Silikon
Pelle en silicone
Paleta de silicona

art.	l. cm.	dim.
48278-30	27,5	9x7

Sbattitore burro
Butter beater
Schäber
Spatule
Batidor para mantequilla

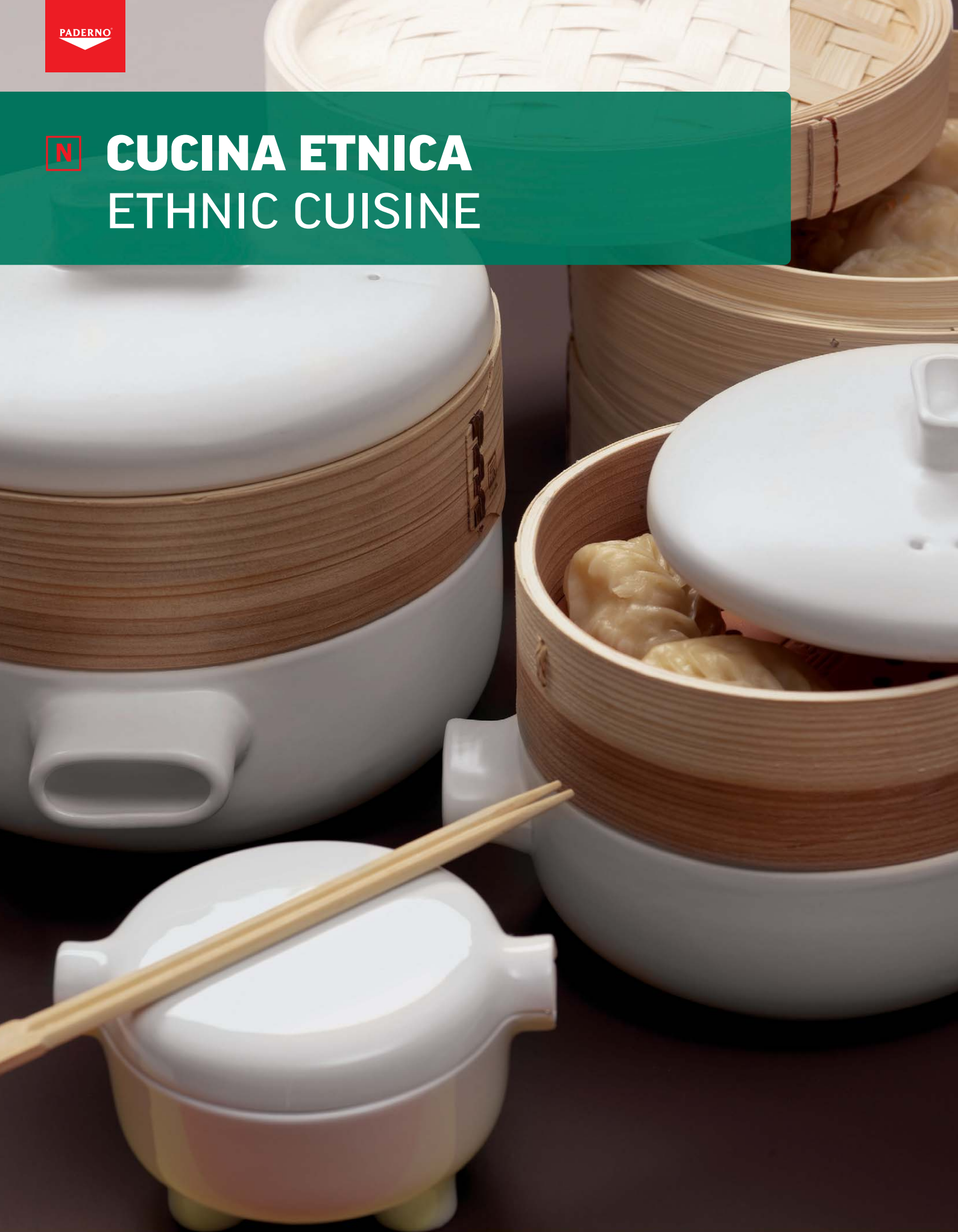
art.	l. cm.
48278-26	31

Frusta per uova
Egg whisk
Rührbesen
Fouet
Batidor

art.	l. cm.
48278-18	21

Frusta
Egg whisk
Rührbesen
Fouet
Batidor

art.	l. cm.
48278-19	28,5

PADERNO
N
CUCINA ETNICA
ETHNIC CUISINE

Vetrina sushi con unità refrigerante
Cooled sushi case
Sushi-Vitrine
Vitrine pour sushi
Vitrina para sushi

Refrigerazione statica. Temperatura -1/+1°C. Rivestimento interno in acciaio inox 304. Kit sportelli in acrilico lato operatore. Evaporatore sulla parte alta. Rivestimento esterno in alluminio anodizzato. Luci interne a LED. Rubinetto per scarico manuale dell'acqua di condensa. Termostato digitale programmabile. Fluido refrigerante 134 A - *Static refrigeration. Temperature -1/+1°C. Inner shell in stainless steel 304. Acrylic door kit on the operator's side. Evaporator on the top. Outer shell made of anodized aluminum. LED interior lights. Tap for manual draining of condensation water. Programmable digital thermostat. 134 A refrigerant.*

art.	dim. cm.	h.	temp.	V	W	kg
49630-00	162x41	23	+2/+6°C	230	50	190

Stuoietta bamboo
Bamboo sushi mat
Bambus-Sushi-Matte
Tapis à sushi, bambou
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-00	24x24

Vassoio sushi, melamina
Sushi tray, melamine
Sushiplatte, Melamin
Plateau sushi, melamine
Bandeja sushi, melamine

art.	dim. cm.	
44842-53	53x18	bianco/white
44842-35	35,5x18	bianco/white
44842-30	30x21	bianco/white
44842B53	53x18	nero/black

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-22	22x12	3	❍
44451B22	22x12	3	●

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-23	22,5x9,5	3	❍
44451B23	22,5x9,5	3	●

Piatto fondo, melamina
Soup plate, melamine
Suppenteller, Melamin
Bol à soupe, melamine
Plato hondo, melamine

art.	ø. cm.	u. pack
49650-27	27	4
49650-33	33	4

Piatto fondo, melamina
Soup plate, melamine
Suppenteller, Melamin
Bol à soupe, melamine
Plato hondo, melamine

art.	ø. cm.	u. pack
49651-27	27	4
49651-33	33	4

Piatto ovale, melamina
Oval dish, melamine
Platte, oval, Melamin
Plat oval, melamine
Plato oval, melamine

art.	dim. cm.	u. pack
49650-41	41x31	4
49650-49	49x35	4

Piatto ovale, melamina
Oval dish, melamine
Platte, oval, Melamin
Plat oval, melamine
Plato oval, melamine

art.	dim. cm.	u. pack
49651-41	41x31	4
49651-49	49x35	4

Piatto rettangolare, melamina
Oval dish, melamine
Platte, oval, Melamin
Plat oval, melamine
Plato oval, melamine

art.	dim. cm.	u. pack
49650-30	30,5x21,5	4
49650-35	35,5x24	4

Piatto rettangolare, melamina
Oval dish, melamine
Platte, oval, Melamin
Plat oval, melamine
Plato oval, melamine

art.	dim. cm.	u. pack
49651-30	30,5x21,5	4
49651-35	35,5x24	4

Ciotola brodo, melamina
Soup bowl, melamine
Suppentasse, Melamin
Bol à soup, melamine
Bol sopa, melamine

art.	ø cm.
49640-09	9

Coppa riso, melamina
Rice bowl, melamine
Reistasse, Melamin
Bol à riz, melamine
Copa arroz, melamine

art.	ø cm.
49641-12	11

Piattino salsa, melamina
Sauce dish, melamine
Saucenteller, Melamin
Assiette à sauce, melamine
Platillo para salsa, melamine

art.	ø cm.
49642-07	7
49642-09	9

Piattino 2 scomparti, melamina
Double dish, melamine
Doppel-Schale, Melamin
Plat double, melamine
Platillo doble , melamine

art.	dim. cm.
49643-02	8,5x7

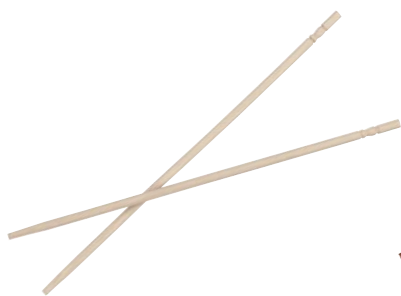
Cucchiaio, melamina
Spoon, melamine
Löffel, Melamin
Cuiller, melamine
Cucharita, melamine

art.	l. cm.
49644-00	13

Casseruola Ding, porcellana
Ding bowl, porcelain
Ding- Kasserolle, Porzellan
Casserole Ding, porcelaine
Ollita Ding, porcelana

P

art.	dim. cm.	h.	lt.	col.
49619-15	14,5X11,8	8,7	0,4	❍
49620-14	14,5X11,8	8,7	0,4	●

Un' interpretazione moderna del tradizionale cuoci-vapore. La casseruola in ceramica può essere utilizzata su gas, in forno e microonde. L'inserto in terracotta è perfetto per la sua caratteristica efficienza d'assorbimento dei liquidi. - *A modern Interpretation of the Traditional Steamer. The fireproof ceramic bowl can be used in conjunction with gas stove, oven, and microwave cooking. Terra cotta is featured for its efficient liquid absorbing characteristics.*

Casseruola a vapore
Steamer set
Dampfkasserolle
Casserole à vapeur
Cacerola para cocinar al vapor

P

art.	ø. cm.	h.
49621-15	15,6	23,5
49621-24	24,0	21,0

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	u. pack
49627-24	24	100

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

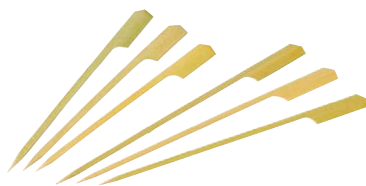
art.	l. cm.	u. pack
49627-22	22	100

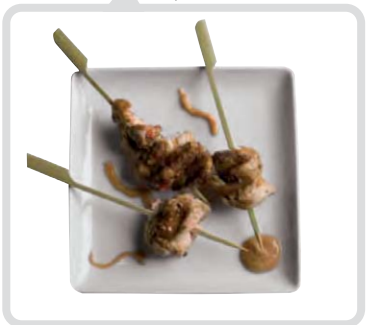
Fornite a coppie unite, in un sacchetto di carta. - *Supplied in pairs, attached together, in a paper packet.*

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	u. pack
48300-29	21	50
48300-30	21	50

Spiedini bamboo, monouso
Bamboo skewers, disposable
Bambus-Fleischspiess
Brochettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	u. pack
48300-31	10,5	200

Spiedini bamboo, monouso
Bamboo skewers, disposable
Bambus-Fleischspiess
Brochettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	u. pack
48300-32	10,5	200
48300-33	15,0	100

Bacchette giapponesi
Japanese chopsticks
Japanishe-Essstäbchen
Baguettes japonaises
Palillos japoneses

art.	l. cm.
49628-00	24

I bastoncini giapponesi differiscono dai cinesi per la punta più affilata. Colori assortiti. - *Japanese chopsticks differ from Chinese ones by having sharper ends. Assorted colors.*

Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10

Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15

Wok c/griglia e coperchio, 3-ply
Wok with grid and cover, 3-ply
Wok mit Rost und Deckel, 3-ply
Wok avec grille et couvercle, 3-ply
Wok con rejilla y tapa, 3-ply

art.	ø cm.	h.
12529-32	32	8

Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11

Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49604-31	30,5	9
49604-36	35,5	11
49604-41	40,5	12

Wok antiaderente
Non stick wok
Wok-Pfanne, nichtaftend
Poêle chinoise, anti-adhérente
Wok, antiadherente

art.	ø cm.
49612-30	30,5
49612-33	33,0

Wok a fondo piano, antiaderenti, che formano a poco a poco sulla superficie una pellicola antiaderente. Manico legno.
Flat bottom non-stick woks, which gradually builds up a non-stick surface. Wooden handle.

Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, alier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49605-46	45,5	14,0
49605-61	61,0	18,5
49605-71	71,0	22,0

Coperchio per wok, alluminio
Wok lid, aluminum
Wok-Deckel, Aluminium
Couvercle pour poêle chinoise, alu
Tapa para wok, aluminio

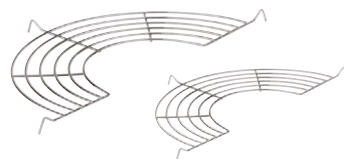
art.	ø cm.
49602-25	25
49602-30	29
49602-33	31
49602-35	34

Un elemento fondamentale nella cucina cinese, il coperchio del wok è usato per i piatti cotti al vapore, stufati o affumicati. - *A vital piece of equipment in the Chinese kitchen, the wok lid is used when dishes are being steamed, simmered or smoked.*

Base per wok, inox
Wok stand, stainless steel
Fuss für Wokpfanne, Edelstahl Rostfrei
Base pour wok, inox
Base para Wok, inox

art.	ø cm.
11953-22	22

Base per wok, cromata
Wok stand, chromed
Fuss für Wokpfanne, verchromt
Base pour wok, chromée
Base para Wok, cromada

art.	ø cm.	h.
49600-00	20-25	5,5

Griglia per tempura, cromata
Tempura rack, chromed
Tempura-Rost, verchromt
Grille à tempura, chromée
Rejilla para tempura, cromada

art.	ø. cm.
49613-30	30,5
49613-33	33,0
49613-35	35,5

La griglia sul wok mantiene in caldo il cibo che ha terminato la cottura, metre l'olio cola nel wok. - *The tempura rack attached to the wok holds food that has finished cooking, so that it stays warm while oil drains back into the wok.*

La tempura è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in un fritto croccante e leggero, fatto di verdure e pesce. Il nome deriva dal termine latino tempora che indica quattro periodi dell'anno corrispondenti alle quattro stagioni; in questi frangenti di tempo i cristiani evitavano di mangiare carne, nutrendosi solo di pesce e verdure. Si narra, che durante il XVI secolo, alcuni missionari portoghesi giunsero sino in Giappone e qui fecero conoscere al popolo del sol levante la tradizione dei tempora; consuetudine che fu poi personalizzata dai giapponesi che iniziarono a friggere verdure e pesce con una pastella leggera. - *The tempura is a typical Japanese dish Consisting in fried vegetables and fish, crispy and light. The name of this food comes from the Latin term "tempora"indicating four periods of the year corresponding to the four seasons during which Christians abstain from eating meat, eating only fish and vegetables. The story goes that during the sixteenth century, Portuguese missionaries arrived in Japan and taught the people of the rising sun the tradition of tempora. Later on this dish has been customized by the Japanese who began to fry vegetables and fish with a light batter.*

Padella per friggere, ferro
Steel fry pan
Frittier-Eisenpfanne
Tuile à frire, acier
Sartén freidora, hierro

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5

Cestello per friggere, stagnato
Wire basket, tinned
Frittier-Rost, verzinnt
Grille à frire, étamée
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5

Bagno-maria impilabile e coperchio, inox
Bain-marie and cover, stackable, s/s
Bain-Marie und Deckel, stapelbar, E.R.
Bain-marie and couvercle, empilables, inox
Baño maria y tapa, apilable, inox

art.	dim. cm.	h.	lt.
44501-01	24x24	23,5	13
44501-04	24x24		

Padella tawa, ferro
Steel tawa pan
Tawa-Eisenpfanne
Poêle tawa, acier
Sartén tawa, hierro

art.	ø cm.
49614-28	28

Queste padelle piane sono utilizzate nella cucina indiana, per focacce e tutto ciò che ha bisogno di cottura rapida ad alta temperatura. L'anatra di Bombay a volte viene cucinata su tawa. CURIOSITA': L'anatra Bombay o bummalo, nonostante il nome, non è una papera, ma bensì un pesce. E' originario delle acque tra Mumbai (ex Bombay) e Kutch nel Mar Arabico. - *These flat pans are used in Indian cooking, for chapattis and anything that needs quick cooking at high temperatures. Bombay duck is sometimes cooked on a tawa. The Bombay duck or bummalo is, despite its name, not a duck but a lizardfish. It is native to the waters between Mumbai (formerly Bombay) and Kutch in the Arabian Sea.*

Chapattis

Cuocivapore, inox
Steamer, stainless steel
Dampf-Kocher, Edelstahl Rostfrei
Cuiseur à vapeur, inox
Cuscusera, inox

art.	ø cm.	h.	
49606-51	51	14	base
49606-00	51	14	inserto - body
49606-01	51	20	coperchio - cover

Vengono utilizzati con la fonduta cinese per contenere gli alimenti durante la cottura nel brodo. - *These mesh scoops are used with the Chinese hot pot, to hold food while it is cooking in the pot.*

Porzionatore
Scoop
Portionierer
Cuiller
Porcionador

art.	
49616S01	inox - s/s
49616B01	ottone - brass

Pentola cinese, alluminio
Chinese hot pot, aluminium
Chinese- Suppentopf, Alu
Marmite chinoise, alu
Olla chino, alumínio

art.	ø. cm.	h.
49616-22	22	17
49616-24	24	20
49616-26	26	22
49616-28	28	23

Cuocivapore, bamboo
Bamboo steamer
Dampf-Kocher, Bambus
Cuiseur à vapeur, bambou
Cuscusera, bambù

art.	ø cm.
49603-15	16
49603-20	20
49603-25	25
49603-30	30
49603-40	40
49603-50	50

2 ceste + 1 coperchio. - *2 bodies + 1 cover.*

Piatto ghisa con vassoio legno
Sizzler platter, cast iron
Gusseisenplatte
Plat en fonte
Fuente hierro fundido

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-01	22x15	33,5x22

Piatto ghisa con vassoio legno
Sizzler platter, cast iron
Gusseisenplatte
Plat en fonte
Fuente hierro fundido

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-03	27x17	32x20

Padella grill, alluminio antiaderente
Grill pan, aluminum, non-stick coated
Grill-Pfanne, Aluminium, nichtaftend
Poêle à griller, alu, anti-adhérente
Sartén grill, aluminio, antiadherente

art.	dim. cm.	h.
16971-36	36,5x22,5	3,5
16971-47	47x29	4,5

Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49632-24	20	10	1,5
49632-32	28	16	2,7

Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49633-22	16,5	10	0,75
49633-24	19,0	12	1,35

Tecnica di cottura degli alimenti in una casseruola di terracotta che è stata prima immersa in acqua in modo da liberare il vapore durante il processo di cottura. Evitare sbalzi di temperatura, posizionare la casseruola con il suo contenuto in forno non preriscaldato. Tradizionalmente la casseruola viene utilizzata per servire direttamente dal forno alla tavola. Non mettere in lavastoviglie. - *Clay pot cooking is a technique of cooking food in an unglazed clay pot which has been soaked in water so as to release steam during the cooking process. Avoid rapid temperature changes, place the pot with its content in a cold oven and set the temperature. Traditionally the clay pot is served right from oven onto the dinner table. Do not put in dishwasher.*

Mortaio e pestello
Mortar and pestle
Mörser und Stößel
Mortier et pilon
Mortero y pistilo

art.	ø cm.	h.	kg.
49618-12	9	10,5	2,6
49618-15	11	12,0	4,1
49618-18	14	13,5	5,8

Oliera, inox
Soy/oil sauce pot, stainless steel
Oelständer, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Aceitera, inox

art.	ø. cm.	h.
49631-08	7	11,5
49631-11	11	17,0

Portacondimenti, inox
Condiment holder, stainless steel
Gewürze-Behälter, Edelstahl Rostfrei
Boîte à condiments, inox
Caja condimentos, inox

art.	dim. cm.	h.
41782-04	32x16	10
41782-05	39x16	10
41782-06	47x16	10

Colapasta
Noodle strainer
Nudeln-Sieb
Passoire
Colador

art.	ø. cm.	h.	l.
49601-14	14	13	22

Inox e legno naturale. - *Stainless steel and natural wood.*

Schiumarola fritto, rete grossa
Fry basket, coarse mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freír

art.	ø cm.
49607-15	15,0
49607-20	20,0
49607-25	25,5
49607-30	30,5

Schiumarola fritto, rete fine
Fry basket, fine mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freír

art.	ø cm.
49608-15	15,0
49608-20	20,0
49608-25	25,5
49608-30	30,5
49608-35	35,5

Manico bamboo, rete inox. - *Bamboo handle, stainless steel handle.*

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	ø cm.	l.
49617-23	24	45
49617-25	26	46
49617-30	30	50

Inox e legno naturale. Usati per rimuovere cibi fritti o lessati dai wok.- *Stainless steel and natural wood. Used to remove deep fried or boiled foods from the wok.*

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

art.	ø cm.
49609-12	11,8
49609-14	13,8

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

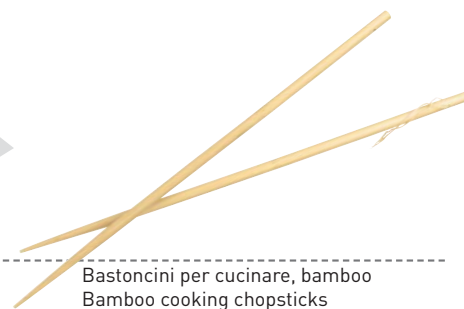
art.	dim. cm.
49610-11	11x10,2
49610-14	13,3x12

Inox e legno naturale. - *Stainless steel and natural wood.*

Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-30	30
42907-35	35
42907-40	40

Spatola legno
Wood spatula
Holzschäber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-01	25
42907-02	30
42907-03	35
42907-04	40
42907-06	50
42907-07	60
42907-08	80
42907-09	100
42907-10	120

Bastoncini per cucinare, bamboo
Bamboo cooking chopsticks
Bambus Kochstäbchen
Baguettes de cuisine en bambou
Palillos para cocinar de bambú

art.	l. cm.	u. pack
49629-45	45	20

Monouso. Oltre a quelli classici per mangiare ne esistono di più lunghi, sempre in bambù, necessari per mescolare. - *Disposable. Large chopsticks used to manipulate food while it is being cooked.*

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	dim. cm.
49622-09	35,5x9x2

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

art.	dim. cm.
49623-09	35,8x9,6x2

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	dim. cm.
49624-09	36x9,6x2

Legno di magnolia, inox. - *Magnolia wood, stainless steel.*

Pennello per wok
Wok brush
Wok-Pinsel
Pinceaux à wok
Pincel para wok

art.	dim. cm.
49625-25	3,8x25

Legno di magnolia, inox.
Magnolia wood, stainless steel.

Pennello per wok, bamboo
Bamboo wok brush
Wok-Pinsel, Bambus
Pinceaux à wok, bambou
Pincel para wok, bambù

art.	l. cm.
49634-00	25,5

Spazzola per wook
Wooden handled wok brush
Wok-Bürste, Holzgriff
Brosse à wok, manche bois
Cepillo para wok, mango madera

art.	l. cm.
49635-00	27,5

L'originale spazzola cinese è fatta di strisce di bambù tenute insieme ad un'estremità ed usata per pulire il Wok sotto l'acqua corrente. - *The original Chinese wok cleaning brush is made of strips of Bamboo held together at the top and used to clean out the wok under running water.*

Forbice carni
Meat scissors
Fleischschere
Ciseaux à viande
Tijeras para carne

art.	l. cm.
49636-00	17

Pinza per anatra
Duck fur pincer
Ente Fell Zange
Pince à canard
Pinza pato

art.	l. cm.
49637-00	15

Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Cuchillo quito escamas

art.	l. cm.
49638-00	22

Coltello cinese
Chinese knife
Chinesischmesser
Couteau chinois
Cuchillo chino

art.	dim. cm.
48286-11	20

Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	mm*
49611-01	18,7x12	5,8

Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	mm*
49611-02	21,5x10,3	2,2

*Spessore/ *Thickness* - Lama acciaio 3CR13. Manico legno. - *Blade material 3CR13. Wooden handle.*

Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	mm*
49611-03	27,5x14,5	9

Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	mm*
49611-04	20,5x9,3	1,5

Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	mm*
49611-05	23,8x12,8	5,5

*Spessore/ *Thickness* - Lama acciaio 3CR13. Manico legno. - *Blade material 3CR13. Wooden handle.*

Pietra per affilare
Sharpening stone
Abziehstein
Pierre à aiguiser
Piedra para afilar

art.	dim. cm.	h.	grit
18251-01	21x7	3	1000/240

Pietra per affilare
Sharpening stone
Abziehstein
Pierre à aiguiser
Piedra para afilar

art.	dim. cm.	h.	grit
18251-02	21x7	3	1000/600

Rotolo portacoltelli, vuoto
Knife roll-bag, empty
Rolltasche, leer
Rouleau à couteaux, vide
Bolsa porta cuchillos, vacia

art.
18190-AA

P COLTELLI SUSHI GIAPPONESI - JAPANESE SUSHI KNIVES

Una scelta eccellente per la preparazione di sushi e verdure. Lame in acciaio inox, molibdeno e vanadio, per un'ottimale tenuta del filo, affilatura a rasoio, manici in legno antiscivolo. Secondo la tradizione giapponese l'affilatura è unilaterale ed il filo è molto più sottile rispetto a quello della normale affilatura dei coltelli occidentali. Questo rende i tagli più nitidi ed evita di creare traumi alla trama delicata di carne e pesce crudo. Non utilizzare per il taglio di solidi incluse grosse lische di pesce. Data la particolarità dell'affilatura e dell'acciaio impiegato si consiglia vivamente di lavare a mano ed asciugare immediatamente con cura le lame.

Excellent choice when preparing sushi and vegetables. Molybdenum/Vanadium stainless steel blades for excellent edge retention, razor sharp edges, slip resistant wooden handles. The blades are sharpened with the traditional Japanese single bevel to improve sharpness. The large beveled one-sided edge is much thinner than a two-sided edge. This thinner, sharper edge makes for cleaner cuts through the soft flesh of fish, in particular. Using these knives will avoid bruising the delicate texture of raw fish and destroying the freshness of the fish. The thinner edge is more fragile than the edge on western knives. Do not use for cutting anything solid including larger fish bones. Due to the special blade sharpening and stainless steel used we highly recommend to only hand wash and dry the blades thoroughly immediately.

DEBA

art.	l. cm.
18280-22	22,5
18280-16	16,5
18280-10	10,5

OROSHI

art.	l. cm.
18281-24	24

USUBA

art.	l. cm.
18282-22	22,5
18282-18	18,0
18282-19*	18,0

*doppia affilatura
*double bevel

TAKO SASHIMI

art.	l. cm.
18283-33	33
18283-27	27

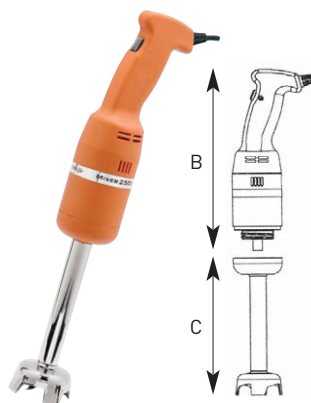
YANAGI SASHIMI

art.	l. cm.
18284-21	21
18284-27	27
18284-30	30
18284-33	33

Apparecchi Elettrici
Electric appliances

Combi mixer/frusta
Mixer/liquidiser combi unit
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Mezclador/batidor, unidad combinada

art.	rpm	max rpm	V	W	B	C	F	kg.
49907-01	2000›9000	15000	230	350	36	43	36	4,95

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 100 litri di capacità.
Suitable for food-processing in containers up to 100 liters capacity.

Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Mezclador

art.	rpm	V	W	B	C	kg.
49907-06	15.000	230	250	28,5	27	1,45

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 30 litri di capacità.
Suitable for food-processing in containers up to 30 liters capacity.

Supporto murale
Wall rack
Wandständer
Support murale
Soporte mural

art.
49907-AA

Supporto murale per art. 49907-06
Wall rack for item 49907-06
Wandständer für Art.-Nr. 49907-06
Support murale pour réf. 49907-06
Soporte mural para art. 49907-06

art.
49907-AB

Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Mezclador

art.	rpm	V	W	kg.	h. cm
49807-00	0›13000	230	200	1	39,5

Fornito con 2 coltelli, 2 dischi e 1 misurino graduato. - *Equipped with 2 knives,(chopper and star), 2 discs (beater and emulsion) and a graduated pot.*

Mixer, per piccole preparazioni
Liquidiser, for small preparations
Stabmixer, für kleine Vorbereitungen
Mini mixer pour petites prèparations
Minibatidora, para pequeñas preparaciones

art.	rpm	V	W	kg.	h. cm
49808-00	12500›14000	220	450	0,82	40
49808-AC	frusta/whisk				
49808-AD	emulsionatore/emulsifier				

49911-24 49916-25 49916-35 49916-45 49916-55

Mixer
Liquidiser
Stabmixer
Mixeur
Mezclador

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-24	2000›12500	230	270	1,4		24
49916-25	2300›9600	230	270	3,0	15	25
49916-35	2300›9600	230	350	3,3	45	35
49916-45	1500›9000	230	440	4,9	100	45
49916-55	9000	230	750	5,2	200	55

49911-19 49911-30 49911-35 49911-45

Combi mixer/frusta
Mixer/liquidiser combi unit
Kombigerät
Combiné mixeur-fouet
Mezclador/batidor, unidad combinada

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-19	2000›12500 350›1560	230	250	1,9		19
49911-30	2300›9600 500›1800	230	300	3,1	30	30
49911-35	1500›9000 250›1500	230	440	5,9	50	35
49911-45	1500›9000 250›1500	230	500	6,1	100	45

robot coupe

Centrifuga J80 Ultra
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

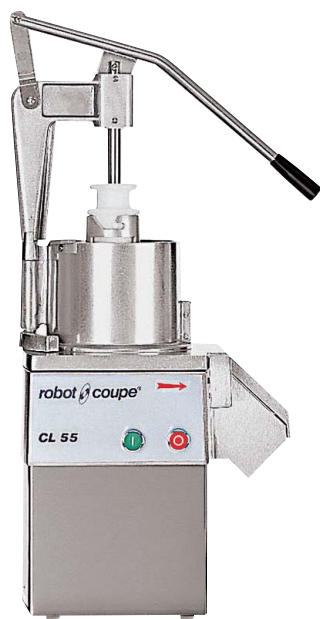
art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-20	3000	230	700	11	23,5x42	50,5

Per la lavorazione di frutta e verdura. Dotata di vasca per la raccolta dei rifiuti con capacità 6,5 lt., una tamoggia automatica con ø79 mm che permette portate fino a 60kg/orari. Vasca in inox con beccuccio antigoccia. Motore industriale molto silenzioso che mantiene una velocità costante qualunque sia il carico. - *Suitable for fruit and vegetables. Equipped with waste collector 6,5 lt., automatic hopper ø79 mm. Output up to 60kg/h. Stainless steel bowl with non drip spout. Very silent industrial motor, keeps constant speed regardless of the workload.*

robot coupe

Tagliaverdure CL 50 Ultra
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-01	375	230	550	15	30x36	55,5

Corpo in acciaio inox, dotato di due alimentatori. Produzione max 300 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina vedere pag. 127 per i dischi di taglio. - *Stainless steel base with two sizes feed hoppers. Serving 300 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable also for cutting mozzarella. To use the machine see page 127 for cutting discs.*

robot coupe

Tagliaverdure CL 55
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-03	375/750	400	1100	27	38x30	84

Motore trifase. Base in acciaio inox. Tramoggia intercambiabile. Produzione max 600 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. La macchina per le caratteristiche tecniche è ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 127 per i dischi da taglio. - *Three phase motor. Stainless steel base. Changeable hopper. Serving 600 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable for the mozzarella cheese cutting too. To use the machine, see page 127 for cutting discs.*

robot coupe

Tagliaverdure CL 52
Vegetable preparation machine
Gemüseschneidmaschine
Coupe-légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-02	375	400	750	21	30x36	64

Motore trifase. Versione da banco base in acciaio inox. Produzione max 500 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Modello ideale per lavorare tutte le verdure voluminose come cavoli e melanzane. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 127 per i dischi da taglio. - *Three phase motor. Table-top model, stainless steel base. Serving 500 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Ideal model to cut all the big vegetables as cabage and aubergine. To use the machine, see page 127 for cutting discs.*

Combinato cutter/tagliaverdure R301 Ultra
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-01	1500	230	650	14	28,5x36	40

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 3,7 litri. Produzione max 70 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in ABS, coltelli lisci. Possibilità di affettare, sfilacciare, listellare, grattuggiare, granulare, non può cubettare. Dischi da taglio vedere pag. 127. - *Equipped with a pulse control for optimum cutting precision. Stainless steel bowl of 3,7 lt easy to dismantle. Serving 70 covers max. Equipped with a set of ABS slicers, straight knives. Suitable for slicing, scalop cutting, julienne ripple cut slicing and grating, not for dicing. Cutting discs see page 127.*

Combinato cutter/tagliaverdure R502
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-02	750/1500	400	1000	30	35,5x30	65,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 127. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in alumium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 127.*

Combinato cutter/tagliaverdure R502 VV
Cutter & vegetable slicer
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine
Cutter/Coupe-légumes
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-03	300›3500	230	1300	30	35,5x30	65,5

Tagliaverdura variabile da 300 1000 giri/min. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 127. - *When using the vegetable preparation function, speed range varies between 300 and 1.000 rpm. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in alumium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 127.*

robot coupe

Cutter da tavolo R4
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-01	1500/3000	400	900	17	21x32	43

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati e coltelli dentati fini. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated and slightly serrated blade knifes.*

robot coupe

Cutter da tavolo R5 plus
Table-top cutter
Gemüseschneidmaschine
Cutter à légumes
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-02	1500/3000	400	1200	24	28x34	48

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta di liquidi. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt. Automatic bowl locking. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated blade knife.*

robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-01	1500/3000	400	1000	18	46x22,5	30,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. Corpo in pressofusione. *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*

robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4 VV
Emulsifier-mixer
Mixergerät
Emulsionneur-mixer
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-02	300›3500	230	1100	18	46x22,5	30,5

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Corpo macchina in pressofusione. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. *Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and a special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*

robot coupe

Centrifuga C80
Sieving juicer
Passiermaschine
Centrifugeuse
Centrifugadora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49946-01	1500	230	650	21	61x36	54

Produzione 50 kg/ora. Versione da banco. Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm., disponibili su richiesta cestello setaccio con fori Ø 0,5 e 3 mm. *Hourly output: 50 kg. Table-top model. Including a standard 1 mm sieve, available on demand sieves Ø 0,5 and 3 mm.*

Altri prodotti Robot Coupe disponibili su richiesta. - *Other Robot Coupe products are available on demand.*

Dischi *Discs*	49941 R 301 Ultra	49940 R 502 / R 502 V.V. CL 50 Ultra CL 52 / CL 55
0,8 mm		AA
1 mm	AA	AB
2 mm	AB	AC
3 mm	AC	AD
4 mm	AD	AE
5 mm	AE	AF
6 mm	AF	
8 mm		AG
10 mm		AH
14 mm		AI
2 mm	AG	AL
3 mm		AM
5 mm		AN
1,5 mm	AH	AO
2 mm	AI	AP
3 mm	AL	AQ
4 mm		AR
5 mm		AS
6 mm	AM	
7 mm		AT
9 mm Rösti	AN	AU
Parmesan	AO	AV
Raifort 0,7 mm	AP	
Raifort 1,0 mm	AQ	AZ
Raifort 1,3 mm	AR	
2x2 mm	AS	AY
2x4 mm	AT	BA
2x6 mm	AU	BB
3x3 mm		BD
4x4 mm	AV	BE
6x6 mm	AZ	BF
8x8 mm	AY	BG
5x5x5 mm		■ BM
8x8x8 mm		■ BN
10x10x10 mm		■ BO
14x14x5 mm		■ BL
14x14x14 mm		■ BP
20x20x20 mm		■ BQ
25x25x25 mm		■ BR
8x8 mm	French Fries	▲ BH (1)
10x10 mm	French Fries	▲ BI (1)

■ Kit Cubetti: 1 griglia + 1 disco taglio. - *Dices: 1 grid + 1 cutting disc.*
▲ Kit Patatine: 1 griglia + 1 disco speciale. - *French fries: 1 grid + 1 special cutting disc.*
(1) Non disponibile per CL 55 a leva. - *Not available for CL 55 lever.*

N

Macchina per gelato, inox
Ice cream maker , stainless steel
Eismaschine, Edelstahl Rostfrei
Machine à glace, inox
Maquinas helado, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W	lt.	prod.
49949-19	51x31	35	30	220	400	1,5	3kg/h

Impastatrice planetaria
Kitchen planetary mixer
Knet-u. Schlagmaschine
Batteur mélangeur
Batidora mezcladora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49945-05	40›260	230	750	15	38x31	45,5

Impastatrice planetaria
Planetary mixer
Knet- u. Schlagmaschine
Batteur-mélangeur
Batodira planetaria

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49947-08	1420	230	180	27	30x40	58

Vasca inox smontabile da 7,6 litri. Versione da banco, dotata di frusta, spatola, uncino inox, paraspruzzi in policarbonato, piccola tramoggia di carico, timer elettronico. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato, protezione termica del motore. - *Stainless steel bowl of 7,6 lt. Table-top model, equipped with s/s whisk, spatula and hook, transparent polycarbonate sprinkle protector, small loading hopper, electronic timer. Diecast painted aluminium body, heating motor protection.*

Impastatrice planetaria
Planetary mixer
Knet- u. Schlagmaschine
Batteur-mélangeur
Batodira planetaria

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49948-10	1420	400	250	90	41x45	73,5

Motore trifase. Vasca inox smontabile da 9,5 litri. Versione da banco, dotata di frusta, spatola, uncino inox, griglia di sicurezza, timer manuale. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato, protezione termica del motore. - *Three phase motor. Stainless steel bowl of 9,5 lt. Table-top model, equipped with s/s whisk, spatula and hook, secutity grid, manual timer. Diecast painted aluminium body, heating motor protection.*

N

Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-01	1500	220-240	130	5	20x30	35

Base in lega di alluminio, ogiva in policarbonato. Facile da pulire, ogiva, contenitore, griglia e filtro estraibili in un semplice movimento. Base uni-pezzo (blocco motore). Vassoio raccogli gocce in plastica, estraibile, 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Altezza del becco 125 mm. Blocco motore resistente all'acqua. Elevata stabilità.
Aluminum alloy base and polycarbonate bowl. The whole bowl assembly including bowl, pips, filter grid and squeezer, can easily be taken out from the base in a simple movement. One piece base (motor block). Removable plastic drip tray, 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Height of the spout 125 mm. Waterproof motor block. High stability.

N

Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-02	1500-1800	220-240	230	10	20,5x30,5	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Ogiva e griglia filtro in acciaio inox. Particolarmente adatto per produzione continua. Facile da pulire: rapida rimozione dell'ogiva, griglia del filtro, cupola e spremiagrumi. 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Cupola in policarbonato nero anti-spruzzi. Corpo inclinato per un migliore rendimento. Altezza del becco 212 mm. Produzione massima, circa 200 arance/h, 20 litri/h. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and filter grid. Particularly adapted for continuous production. Easy to clean : quick removal of the bowl, filter grid, dome and squeezer. 3 removable squeezers(limes, lemons and oranges, grapefruits). Black polycarbonate anti-splash dome. Inclined body for a better output. Height of the spout 212 mm. Maximum output approximately 200 oranges/hour, 20 liters/hour. All removable parts are dishwasher safe.

N

Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-03	1500-1800	220-240	230	10	20x30	38

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.

N

Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-04	1500-1800	220-240	275	10	24x40	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.

N

Centrifuga, spremisucchi
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-06	3000-3300	220-240	800	16	26x47	45

Paniere di filtraggio con fori ø 0,5 mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Altezza del becco 200 mm. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare (ø 79 mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Standard basket is provided with 0,5 mm ø holes. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. Height of the spout 200 mm. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole (ø 79 mm) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. Motor braking when opening. All removable parts are dishwasher safe.

Centrifuga, spremisucchi
Juice extractor
Fruchtpresse
Centrifugeur-presse agrumes
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-13	3000-3600	220-240	1300	24	48x32	58

Estremamente silenzioso. Paniere di filtraggio con fori ø0,5 mm. Disponibile su richiesta con fori ø0,8 mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare (ø 79 mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Extremely silent. Standard basket is provided with 0,5 mm ø holes. Available on request with 0.8 mm. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole (ø 79 mm) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.

N

Spaccaghiaccio
Ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-08	73-89	220-240	130	10	24x35	47

Dotato di sicurezza elettrica, termica e meccanica. 2 misure di tritatura. Funzionamento sia manuale che automatico (timer). Base in robusto ABS, alta stabilità. Capacità massima della tramoggia 1,3 kg. Produzione massima 160 fino a 300kg/h. c.ca. Illuminazione del ghiaccio tritato. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Electrical, thermal and mechanical safety. Choose coarse or fine ice, electronic control unit. Both manual and automatic (timer). Heavy duty ABS base - high stability. Ice basket max. capacity 1,3 kg. Maximum output approximately 160 to 300kg/hour. Crushed ice lighting. All removable parts are dishwasher safe.

Frullino
Mixer
Quirl
Batteur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-09	8000-16000	220-240	120	6	18x18	53

Corpo in alluminio pressofuso e acciaio inox. 2 bicchieri in acciaio inox e policarbonato capacità = 675 ml. Agitatori facilmente smontabili, avvitando e svitando il mandrino. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.
Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and polycarbonate bowl capacity = 0,675 L. Easy removable agitators (tools) by simple screwing/unscrewing on the spindle. All removable parts are dishwasher safe.

N

Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

art.	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-09	220-240	3000	9	20x47	44

Blender ideale per la preparazione di qualsiasi tipo di cocktail, frullati, succhi di frutta, frappè, granite, caffè freddo, ecc., grazie alle sue 30 ricette pre-programmate. Per cubetti di ghiaccio, frutta, con o senza liquidi. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Bicchiere senza BPA.
Blender for any kind of cocktails, smoothies, fruit juices, milkshakes, granitas, iced coffee frappe, etc., thanks to its 30 pre-programmed recipes. Ergonomic sensitive glass control panel. For Ice cubes, fruits, with or without liquid. All removable parts can be put in dishwasher or easily cleaned with hot soapy water. BPA-free Jar.

N

Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-10	500-15000	220-240	750	12,5	19x19	51	2
49922-11	500-15000	220-240	750	12,5	19x19	51	4

Ideale per alberghi, bar, ristoranti, self-service, ospedali... Per miscelare, la liquefare, emulsionare... tutti i tipi di alimenti e bevande. Trita rapidamente cubetti di ghiaccio. Velocità controllata da un processore elettronico che previene anche il surriscaldamento o il blocco dell'asse. Il contenitore può essere collocato in qualsiasi posizione. Lame in acciaio inox temperato. Sistema di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale brevettato. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
Heavy duty appliance for hotels, bars, restaurants, cafeterias, hospitals... For Blending, mixing, liquefying, emulsifying... all types of preparations of food and drink. Quickly crushes ice cubes. Speed is controlled by an electronic processor. This module also prevents overheating or blocking of the axle. Completely safe: locking system for bowl and lid. The container can be placed in any position. High duty tempered stainless steel blades and drive shaft parts, easy to dismount without tool. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.

N

Frullatore
Blender
Mixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-12	500-15000	220-240	750	12,5	19x19	51	2
49922-13	500-15000	220-240	750	12,5	19x19	51	4

Ideale per alberghi, bar, ristoranti, self-service, ospedali... Per miscelare, la liquefare, emulsionare... tutti i tipi di alimenti e bevande. Trita rapidamente cubetti di ghiaccio. Velocità controllata da un processore elettronico che previene anche il surriscaldamento o il blocco dell'asse. Il contenitore può essere collocato in qualsiasi posizione. Lame in acciaio inox temperato. Sistema di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale brevettato. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
Heavy duty appliance for hotels, bars, restaurants, cafeterias, hospitals... For Blending, mixing, liquefying, emulsifying... all types of preparations of food and drink. Quickly crushes ice cubes. Speed is controlled by an electronic processor. This module also prevents overheating or blocking of the axle. Completely safe: locking system for bowl and lid. The container can be placed in any position. High duty tempered stainless steel blades and drive shaft parts, easy to dismount without tool. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.

N

Grattugia formaggio
Cheese grater
Käse-Raffelmaschine
Râpeur à fromage
Ralladora para queso

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-14	1500-1800	220-240	600	14	25x42	35

Per formaggio, cioccolato, frutta secca, noccioline... Fornito con 1 disco standard per Gruyère con fori Ø 3 mm. Su richiesta dischi con fori: Ø 2, 4, 6, 8 mm. Corpo in alluminio pressofuso e acciaio verniciato. Produzione media 50 kg/h. Dotato di uno speciale contenitore in plastica (cassetto). Capacità 800 g.
For Cheese, chocolate, dried fruits, peanuts... Provided with 1 standard disc for Gruyere with ø 3 mm holes. On request: ø 2, 4, 6, 8 mm holes discs. Aluminum casting and painted steel housing. Average output 50 kg/hour. Provided with a special plastic container (drawer). Capacity 800 g.

Spremiagrumi
Citrus fruit squeezer
Zitruspresse mit Spritzschutz
Presse agrumes
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49958-00	1400	230	300	8	31x22	34

Recipiente in acciaio inox. Ogiva unificata per arance, limoni, pompelmi. *Stainless steel container. Universal shape for oranges, lemons, grapefruits.*

Spremiagrumi a leva
Lever citrus fruit squeezer
Zitruspresse mit Pressarm
Presse agrumes à levier
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49959-00	1400	230	340	9	31x22	35

Messa in moto automatica a pressione. Apparato di spremitura in acciaio inox. Diametro filtro rotante: 110 mm. - *Pressure sensitive automatic starter. Stainless steel squeezing set. Diameter of rotating filter: 110 mm.*

Tritaghiaccio automatico
Automatic ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo automatico

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49960-00	1400	230	340	11	42x21	29

N

Tritaghiaccio
Ice crusher
Eiszerstosser
Broyeur à glace
Triturador de hielo

art.	resa	output	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49954-01	15kg/24h	15kg/h	220-240	200	21	43,5x38	43

Frullino
Mixer
Milch-Shaker
Batteur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49955-01	15000	230	120	2,8	20x22	50
49955-02	15000	230	240	5,1	33x22	50

Capacità bicchiere plastica 0,8 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 0,8 lt. art. 49955-AA oppure in inox art. 49955-AB. - *Plastic glass capacity 0,8 lt. Available spare plastic glass item 49955-AA or in stainless steel item 49955-AB.*

Frullatore
Blender
Getränkemixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49957-00	12000›22000	230	1000	5,5	23x23	52

Capacità bicchiere inox 3 lt. - *Stainless steel glass capacity 3 lt.*

Frullatore
Blender
Getränkemixer
Mixeur
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49956-01	10000›15000	230	400	4	20x20	46

Frullatore doppio
Double blender
Getränkemixer mit 2 Bechern
Mixeur double
Mixer doble

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49956-02	10000›15000	230	800	8	35x20	46

Capacità bicchiere plastica 1,7 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 1,7 lt. art. 49956-AA oppure in inox art. 49956-AB.
Plastic glass capacity 1,7 lt. Available spare plastic glass item 49956-AA or in stainless steel item 49956-AB.

Scaldapiatti, inox
Dish-warmer, stainless steel
Rechaud, Edelstahl Rostfrei
Chauffe plats, inox
Calentador de platos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-06	40x21,5	33,5	220	650	14
49850-10	40x21,5	47,5	220	1300	25

Preriscaldamento 15 minuti. Le placche conservano i piatti da portata a temperatura per 45 minuti. Termostato con interruttore bi-polare. *Fitfteen min. preheating. The panels keep dishes warm for 45 min. Regulating thermostat, double-pole pilot light*

N

Affumicatoio a 2 piani, HELIA
Smoker, 2 levels
Räucherofen
Fumoir
Ahumador

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-63	45x45	35	230	1500	25

Dotazione di serie: 1 vassoio raccogli liquidi cm 30x40 e 1 teglia, 1 griglia pesce e 1 griglia piana cm 30x40, 1 1 sacco da 1kg di segatura di faggio, 1 campione di spezie per pesce, 1 libro di ricette con le istruzioni d'uso. *Standard equipment: 1 drip tray cm 30x40 and 1 smoking pan, 1 trout grill and 1 flat grill cm 30x40, 1kg bag of sawdust beech, 1 fish spice sample, 1 recipe book with direction of use.*

Crepiera tonda
Crepe machine
Crêpes- Kochplatte
Crêpière
Máquina para crepes

art.	ø cm.	h.	V	W	kg.
49850-33	40	16	230	3600	14

Crepiera ad alto rendimento (14 dz/h). Piastra in ghisa verniciata ø 40 cm. Potenza maggiorata per uso all'aperto. Elemento riscaldante a spirale, termostato regolabile da 0 a 300°C, spia di controllo. - *High-capacity crepe machine (14 dozens/hour). Enamelled cast iron plate ø 40 cm. High power output for outdoor use. Spiral heating element, thermostat 0 to 300°C, pilot light.*

N

Griglia in vetroceramica
Glass ceramic grill
Glaskermik-Grill
Contact-grill vitrocéramique
Plancha para parrilla, vetrocerámica

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-60	39x42	15	230	1500	7

termostato regolabile 0-300°C, interruttore ON/OFF, spie di controllo, cassetto raccogli-liquidi removibile. - *Thermostat 0-300°C, ON/OFF switch, pilot light, removanble drip tray.*

Piastra, doppia
Contact-Grill, double
Kontakt-Grill, doppelt
Grill de contact, double
Plancha, doble

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-23	60x38,5	22	380	4000	33,5

Doppia superficie di cottura: 2 x (360x240 mm.). Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - *Double cooking surface: 2 x (mm. 360x240). Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.*

Piastra
Contact-Grill
Kontakt-Grill
Grillde contact
Plancha

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-22	33x38,5	22	230	2000	18

Superficie di cottura 260x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - *Cooking surface mm. 260x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.*

Piastra per panini
Contact-Grill sandwiches
Kontakt-Grill für sandwichs
Grill de contact pour sandwichs
Plancha para sandwichs

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-21	43x38,5	22	230	3000	22,5

Superficie di cottura 360x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - *Cooking surface mm. 360x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.*

Ideali per intolleranze alimentari.
Ideal for food intolerances.

N

Busta porta toast, 2 pz, icflon
Bag for toaster, 2 pcs, icflon
Toast-Tasche, icflon
Sac à toast, icflon
Bolsa para tostadas, icflon

Riutilizzabili almeno 50 volte. Lavabili in lavastoviglie.
Reusable over 50 times. Dishwasher proof.

art.	dim. cm.
41682-17	17x20

Busta per hamburger, 2 pz, icflon
Bag for grill, 2 pcs, icflon
Hamburger-Tasche , icflon
Sac à hamburger, icflon
Bolsa para hamburger, icflon

art.	dim. cm.
41682-20	20x20

N

Macchina per hot-dog
Hot-dog machine
Hot-dog Gerät
Machine à hot-dog
Máquina para hot-dog

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-61	44x30	40	230	650	9

Con 3 tostapane in alluminio alimentare, contenitore teflon, controllo della potenza, spie di controllo. - *3 heating elements alimentary aluminium, teflon container, power control system, pilot lights.*

Tostapane roller
Conveyor toaster
Durchlauf-toaster
Toaster convoyeur
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-20	45x53	34,5	230	2300	2

Resa: 300-540 pezzi/h. media 15 secondi al pezzo, senza preriscaldamento. Velocità e toastatura regolabili. - *Optimal output: 300-540 pieces/h, average 15 seconds per piece, with no preheating. Adjustable speed and toasting.*

Tostapane
Toaster
Toaster
Toaster
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-65	45x28,5	30,5	230	2000	10

Resa: 150 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - *Optimal output: 150 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.*

Tostapane
Toaster
Toaster
Toaster
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-66	45x28,5	42	230	3000	12

Resa: 300 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - *Optimal output: 300 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.*

Bollitore uova
Eggs boiler
Eierkocher
Cuiseur à oeuf
Caldera para huevos

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-36	21,5x43	25,5	230	1200	4,5

Bollitore GN 1/3. Capacità 10 uova. Dotato di termostato, limitatore di temperatura, bottone on/off. Fornito con 10 cestelli numerati. - *Boiler GN 1/3. Capacity 10 eggs. Delivered with 10 numbered baskets. Equipped with thermostat, temperature limitator, on/off press button.*

Forno a convenzione
Convection oven
Heißluftofen
Fours à convection
Horno de convección

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-62	55x47	33	230	2400	18

Termostato regolabile 0-250°C, ventola, timer 120 min., spie di controllo. Fornito con 3 griglie e 1 vassoio. Associa convenzione, Turbo Quartz®, grill salamandra al quarzo, forno ventilato e scongelamento. - *Thermostat 0-250°C, fan, 120 min. timer and pilot lights. Delivered with 3 coocking grids an 1 pastry tray. The multifunction oven associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilate bakery oven and defrosting.*

Forno microonde, inox
Microwave oven, stainless steel
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei
Four à micro-ondes, inox
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	lt.
49997-10	54x40	36	230	1000	20	32

Piatto rotante ø30 cm. Dotato di tasto blocca rotazione del piatto. *Rotating plate ø30 cm. Equipped with key to stop turnatable from revolving.*

Forno microonde SELF, inox
Microwave oven, stainless steel
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei
Four à micro-ondes, inox
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	lt.
49997-11	54x40	36	230	1000	20	32

Piatto rotante ø30 cm. Impostazione timer da 15 in 15" per un massimo di 3 min. - *Rotating plate ø30 cm. Timer setting from 15 to 15" up to max 3 min.*

Piastra ad induzione, inox
Induction cooker, stainless steel
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei
Plaque à induction, inox
Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49998-03	48x58	13	230	2800	10,8

La zona di cottura si autoadatta e riconosce automaticamente il diametro dell'utensile (da 12 a 36 cm). Comandi digitali a 12 livelli di potenza. - *The cooking zone adapts itself and automatically recognizes the diameter of the pan (from 12 to 36 cm). Digital heat setting by 12 power levels.*

Piastra ad induzione
Induction cooker
Induktionsplatte
Plaque à induction
Placa a inducción

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
58162-RA	40x30	6	240	2600	6

Selezione di livelli di potenza: 01-20. Dotata di timer e spegnimento automatico. Selezione della temperatura da +35 a +225°C. - *Heat setting power levels: 01-20. Timer and automatic shut off device. Temperature setting from +35 to +225°C.*

Piastra ad induzione, da incasso
Induction cooker, to be built into counter
Induktionsplatte, thekeneinbau
Plaque à induction, montage an comptoir
Placa a inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
58162-RB	34x32	8,4	240	2600	6

Selezione di livelli di potenza: 01-20. Dotata di timer e spegnimento automatico. Selezione della temperatura da +35 a +225°C. - *Heat setting power lelels: 01-20. Timer and automatic shut off device. Temperature setting from +35 to +225°C.*

N

Piastra ad induzione, da incasso
Induction cooker, to be built into counter
Induktionsplatte, thekeneinbau
Plaque à induction, montage an comptoir
Placa a inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	W
49998-20	35,5x35,5	6	230	2000

5 livelli di potenza, selezione temperatura da 60 a 240°C, piano in vetroceramica Schott. - *Digital heat setting by 5 power levels, temperature range from 60 to 240°C. Schott ceramic glass.*

Struttura in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30° C a 90° C. Spia assorbimento. Interruttore luminoso. - *Stainless steel structure AISI 304. Adjustable thermostat for temperature setting from +30° C to 90° C. Pilot light. ON/OFF light switch.*

Piano caldo
Warming plate
Wärmeplatten
Plaque chauffante
Placa calienta platos

art.	dim. cm.	h.	V	W
49999-01	50x35	6	230	300
49999-02	90x45	6	230	350
49999-03	100x50	6	230	450

Piano caldo con vetrina
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente, 2 niveles

art.	dim. cm.	h.	V
49850-47	50x35	45	220

Struttura in acciaio AISI 304. Vetrinette inPLX. Termostato regolabile da +30° C a +90° C. spia assorbimento. Interuttore luminoso. - *Stainless steel structure AISI304. Windows in PLX. Adjustable thermostat from +30° C to +90° C. Pilot light. ON/OFF light switch.*

Vetrina riscaladata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V
49850-46	70x40	38	220

Piano caldo in acciaio AISI 304. Termostato regolabile +30° +90°C. Spia assorbimento, interruttore luminoso, cupola in plexiglass stondata, antine apribili fronte e retro, griglia di appoggio in acciaio inox, estraibile. *Stainless structure in stainless steel AISI 304. Adjustable thermostat from +30° to +90°C. Pilot light. On/Off light switch. Plexiglass cover, front and back opening. Removable stainless steel tray.*

Vetrina riscaladata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

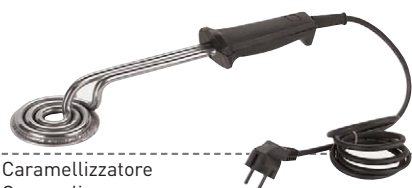
art.	dim. cm.	h.	V
49850-45	70x40	27	220

Piano caldo in acciaio AISI 304. Termostato regolabile +30° +90°C. Spia assorbimento, interruttore luminoso, cupola in plexiglass stondata, antina apribile fronte e retro. - *Warming plate structure in s/s AISI 304. Adjustable thermostat from +30° to +90°C. Pilot light. On/Off light switch. Plexiglass cover, front and back opening.*

Vetrina riscaladata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	GN
49850-43	59x35	28,5	220	650	8,5	1/1

Vetrina riscaladata
Warming display
Warmhalte-Vitrine
Vitrine chauffante
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	GN
49850-44	59x35	39	220	650	12	2/1

Ventilata, un serbatoio permette di controllare l'umidità. Termostato di regolazione 0-95°C. Apertura sportelli fronte e retro.
Ventilated, a water tank enables to control humidity. Adjusting thermostat 0-95°C. Front and back openings.

Caramellizzatore
Caramelizer
Caramelisier-Eisen
Carameliseur
Quemador eléctrico

art.	ø cm.	V	W
47847-10	10	230	650
47847-12	12	230	1000

Caramellizzatore
Caramelizer
Caramelisier-Eisen
Carameliseur
Quemador eléctrico

art.	l. cm.	V	W
47847-23	23	230	1500

Macchina per cialde
Waffle iron machine
Waffeleisen-Gerät
Appareil à graufrer
Plancha para wafles

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-24	30,5x44	23	230	1600	19
49850-25	30,5x44	23	230	1600	19
49850-26	30,5x44	23	230	1600	19
49850-27	30,5x44	23	230	1600	19

Piastra in ghisa. Vassoio di raccolta estraibile. Interruttore ON/OFF, termostato 0-300°C, luce spia, piedini regolabili. - *Cast iron plates. Removable drip-tray. ON/OFF switch, thermostat 0-300°C, pilot lights, adjustable feet.*

Macchina per cialde doppia
Double waffle iron machine
Doppel-Waffeleisen-Gerät
Appareil à graufrer double
Plancha doble para wafles

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-28	55x44	23	230	3000	38
49850-29	55x44	23	230	3000	38
49850-30	55x44	23	230	3000	38
49850-31	55x44	23	230	3000	38

-24 / -28

-25 / -29

-26 / -30

-27 / -31

Macchina per cialde
Waffle iron machine
Waffeleisen-Gerät
Appareil à graufrer
Plancha para wafles

art.	dim. cm.	h.	V	W
47699-00	51,5x44	38,5	220	3200

Temperatura regolabile: max 250° C. Timer digitale, avvisatore acustico. Piastre intercambiabili, rivestimento in P.T.F.E.
Adjustable temperature: max 250° C. Digital timer, acoustic signal. Interchangeable baking platescoated with P.T.F.E. non-stick coating.

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	ø mm.	h.	pcs
47699-AA	70	18	13

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	ø mm.	h.	pcs
47699-AB	50	18	30

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	dim. mm.	h.	pcs
47699-AC	50x78	16	15

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	ø mm.	h.	pcs
47699-AD	41	19	30

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	ø mm.	h.	pcs
47699-AF	90	20	8

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	dim. mm.	h.	pcs
47699-AG	45x45	18	25

N

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	dim. mm.	h.	pcs
47699-AK	78x38	11	20

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	pcs
47699-AL	4

N

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	dim. mm.	h.	pcs
47699-AU	69x59	20	12

N

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	ø mm.	h.	pcs
47699-AW	80	20	9

N

Piastra per cialde
Waffle iron
Waffeleisen
Plaque pour graufrier
Placa para wafles

art.	dim. mm.	h.	pcs
47699-AX	120x20	20	14

Friggitrice
Fryer
Friteusen
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-37	22,5x42,5	29	5	3200
49850-38	31,5x42,5	29	8	3200

Friggitrice
Fryer
Friteusen
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-41	26,5x48,5	34,5	8	3600

Friggitrice
Fryer
Friteusen
Friteuse
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-42	59x48,5	34,5	2x8	2x3600

Filtraggio automatico dell'olio per decantazione. Dotate di termostato di regolazione a bulbo ed un termostato inox a doppia sicurezza in caso di surriscaldamento o olio insufficiente e micro-interruttore a contatto. I cestelli hanno manici termoresistenti. Facili da pulire: 5 pezzi completamente removibili, serbatoio dell'oliolavabile in lavastoviglie. Versione con rubinetto: il serbatoio unipezzo, inclinato è stato studiato per permettere all'olio di confluire direttamente nel rubinetto senza dover manipolare la friggitrice.

Automatic oil filtering by decanting. Equipped with s/s bulb regulation thermostat, double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and microswitch.Baskets are fitted with thermoresistant handles. Easy cleaning: 5 completelyremovable parts, oil container dishwashersafe. Model with draining device: oil tank one piece made, leaning made for direct flow of the oil in the front tap without fryer further handling.

N

Apparcchio per cottura sottovuoto
Soft cooker
Tauch-Sieder
Thermoplongeur
Máquina para cocinar al vacío

art.	dim. cm.	h.	V	W	Kg
49851-10	16,4x22	22	230	200	7

Involucro completamente in acciaio inox, altezza minima del recipiente 167 mm, controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10°C (controllo a treno d'impulsi), temperatura regolabile da 0 a 99,9°C. termostato di sicurezza, galleggiante di sicurezza per controllo acqua, altezza minima immersione resistenza 10 cm. Ideale per recipienti fino a 50 litri.

Case completely made of stainless steel, min. height of the tank 167 mm, electronic temperature control with 1/10°C precision (pulse train control), adjustable temperature from 0 up to 99,9°C, safety thermostat, waterline safety float, min. heating element immersion height 10 cm. Suitable for containers up to 50 liters.

N

Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10

N

Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15

Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-53	25	53x42	35	154	16

Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-54	27,5	63x49	41	176	20

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.

Construction in special aluminium alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.

Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-55	30	67x49	43	187	22,0
49850-56	35	73x48	53	220	28,5

Affettatrice elettrica
Electric slicer
Elektr. Aufschnitt-Maschine
Trancheur électrique
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-57	30	63x48	51	220	25,5

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.

Construction in special aluminium alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.

N

Mini cantinetta
Mini wine cellar
Weinkeller
Mini cave à vin
Mini bigeda

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W	bot.
49954-16	43x52	49	14,5	220-240	70	16

N

Disidratatore per frutta e verdura
Dehydrator for fruits and vegetables
Dehydratisierapparat
Déshydrateur fruits et légumes
Deshidratador de frutas y verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49953-02	43,5x29	21	3,6	220-240	530

N

Macchina sottovuoto
Vacuum machine
Vakummiergerät
Machine pour l'emballage sous-vide
Máquina para el envasado al vacío

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49952-00	38x25	10,5	4	230	200
49952-AA	28x35	sacchetti/vacuum bags			pz/pcs 25
49952-AB	13x55	sacchetti/vacuum bags			pz/pcs 30
49952-AC	28x20	sacchetti/vacuum bags			pz/pcs 40

N

Distruttore d'insetti
Insects killer
Insektenvernichter
Destucteur d'insectes
Destructor de insectos

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49954-03	52,5x18,5	42	5,6	230	2x25

Raggio d'azione 180 mq. - *Range 180 sq.m.*

N

Rostiera per aglio
Garlic roaster
Knoblauch-Bräter
Rôtissoir à ail
Asador de ajo

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W
49954-02	9	18	1,3	230	600

Tritacarne elettrico
Electric meat mincer
Elektr. Fleischwolf
Hachoir électrique
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49920-00	18x35	38	3,2	220-240	200

Dotazione: 2 griglie ø 5, 7 mm., 3 imbuti ø 12, 18, 21 mm., accessorio kébbé.
Equipment: 2 plates ø 5, 7 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm., kébbé unit.

Tritacarne elettrico
Electric meat mincer
Elektr. Fleischwolf
Hachoir électrique
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49921-00	18x42	43	6	220-240	350

Produzione 60-80 kg/h. Dotazione: 3 griglie ø 3, 5, 8 mm., 3 imbuti ø 12, 18, 21 mm., accessorio kébbé. - *Output 60-80 kg/h. Equipment: 3 plates ø 3, 5, 8 mm., 3 funnels ø 12, 18, 21 mm., kébbé unit.*

Accessorio grattugia
Grater accessory
Raffel für Fleischwolf
Accessoire bloc râpeur
Accesorio ralladora

art.	kg.
49921-10	1,6

Dotazione 3 cilindri: verdure, parmigiano, gruviera. - *Equipment 3 drums: rawness, parmesan, gruyere.*

Pizza

Oliera, inox
Oil pourer, stainless steel
Oelständer, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Aceitera, inox

art.	lt.
41780-07	0,75
41780-10	1,00
41780-15	1,50
41780-20	2,00

Oliera, rame
Oil pourer, copper
Oelständer, Kupfer
Huilière, cuivre
Aceitera, cobre

art.	lt.
41781-05	0,5
41781-10	1,0

Interno stagnato. - *Tinned inside.*

Oliera, rame
Oil pourer, copper
Oelständer, Kupfer
Huilière, cuivre
Aceitera, cobre

art.	lt.
41781-15	1,5

Interno stagnato. - *Tinned inside.*

Pala pizza, alluminio
Pizza peel, aluminium
Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à pizza, aluminium
Pala pizza, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
11701-02	32	120	736
11701-06	37	120	870
11701-10	41	120	1226
11701-13	45	120	1460
11701-16	50	120	1604

Pala pizza, alluminio
Pizza peel, aluminium
Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à pizza, aluminium
Pala pizza, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11702-02	32x32	120	784
11702-06	37x37	120	894
11702-10	41x41	120	1246
11702-16	50x50	120	1694

Pala pizza forata, alluminio
Perforated pizza peel, aluminium
Pizzaschaufel, gelocht, Aluminium
Pelle à pizza perforée, aluminium
Pala pizza perforada, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11704-02	32x32	120	700
11704-06	37x37	120	816
11704-13	45x45	120	1250
11704-16	50x50	120	1409

Palettino, inox
Pizza peel, small, stainless steel
Pizzaschaufel, klein, Edelsthal Rostfrei
Petite pelle à pizza, inox
Pala pizza, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11705-02	17	120	780
11705-06	20	120	846
11705-10	23	120	938
11705-14	26	120	984

Palettino forato, inox
Perforated pizza peel, small, s/s
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelsthal
Petite pelle à pizza perforéè, inox
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11706-02	17	120	770
11706-06	20	120	830
11706-10	23	120	912
11706-14	26	120	954

Pala per infornare, alluminio
Oven pizza peel, aluminium
Back-Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à enfourner, aluminium
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41765-32	32x32	150	1200
41765-37	37x37	150	1400
41765-41	41x41	150	1500
41765-45	45x45	150	1600
41765-50	50x50	150	1700

Pala per infornare, inox
Oven pizza peel, stainless steel
Back-Pizzaschaufel, Edelsthal
Pelle à enfourner, inox
Pala para hornear, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-29	29	150	870

Manico alluminio. - *Aluminium handle.*

Pala per infornare, alluminio
Oven pizza peel, aluminium
Back-Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à enfourner, aluminium
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41736-32	32x30	150	954

Palettino forato, inox
Perforated pizza peel, small, s/s
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelsthal
Petite pelle à pizza perforéè, inox
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41737-17	17	150	890
41737-20	20	150	910
41737-23	23	150	960

Palettino, inox
Pizza peel, small, stainless steel
Pizzaschaufel, klein, Edelsthal Rostfrei
Petite pelle à pizza, inox
Pala pizza, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41738-17	17	150	905
41738-20	20	150	975
41738-23	23	150	1030

Palettino, alluminio
Pizza peel, small, aluminium
Pizzaschaufel, klein, Aluminium
Petite pelle à pizza, aluminium
Pala pizza, pequeña, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-20	20	150	800

Manico zincato. - *Galvanized handle.*

Pala pizza, legno
Pizza peel, wood
Pizzaschaufel, Holz
Pelle à enfourner, bois
Pala pizza, madera

art.	ø cm.	l.
41764-28	28	125
41764-33	33	200
41764-40	40	200

Paletta cenere, inox
Ash shovel, stainless steel
Asche-Schaufe, Edelsthal Rostfrei
Pelle à cendres, inox
Paleta recogedar cenizas, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-21	21x31	173

Rastrello, inox
Rake, stainless steel
Harke, Edelsthal Rostfrei
Râteau, inox
Rastrillo, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-22	24x10	150

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41767-20	20x6,5	155

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-27	27x7	150

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-16	16x5	110

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-14	14x7	150

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41739-20	20x6,6	150

Setole naturali. - *Natural bristles.*

Appendi pala da muro, alluminio
Pizza peel wall rack, aluminium
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminium
Support mural pour pelle, aluminium
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.
41769-01

Portapaletto da muro, alluminio
Small pizza peel wall rack, aluminium
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminium
Support mural petite pelle, aluminium
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.
41769-02

P

Pinza per teglie, inox
Pizza-sheet tongs, s/s
Pizzablech-Zange, Edelstahl Rostfrei
Pince à plaques, inox
Pinza para placas, inox

art.	l. cm.
42822-00	19

P

Pinza per teglie, inox
Pizza-sheet tongs, s/s
Pizzablech-Zange, Edelstahl Rostfrei
Pince à plaques, inox
Pinza para placas, inox

art.	l. cm.
18323-00	23

P

Tronchetto tagliapizza, inox
Pizza cutter, s/s
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-pizza, inox
Cortador de pizza, inox

art.	ø cm.	l.
18324-00	13,5	19

Porta pale, inox
Pizza peel rack, stainless steel
Ständer für Schaufeln, Edelsthal
Support pour pelles, inox
Soporte para pala, inox

art.	h. cm.	kg
41769-00	172	14

Pala manicata, alluminio
Peel with handle, aluminium
Schaufel mit Griff, Aluminium
Pelle avec manche, alu
Pala con mango, aluminio

art.	ø cm.
42826-32	32
42826-37	37
42826-41	41
42826-45	45

Pala manicata, alluminio
Peel with handle, aluminium
Schaufel mit Griff, Aluminium
Pelle avec manche, alu
Pala con mango, aluminio

art.	ø cm.	pcs
42827-01	45	6
42827-02	45	8
42827-03	50	6
42827-04	50	8

P

Pala manicata, forata, inox
Perforated peel with handle, s/s
Schaufel mit Griff, gelocht, Edelstahl
Pelle perforée avec manche, inox
Pala con mango, perforada, inox

art.	dim. cm.
18302-01	22x18

P

Pala manicata, inox
Peel with handle, s/s
Schaufel mit Griff, Edelstahl Rostfrei
Pelle avec manche, inox
Pala con mango, inox

art.	dim. cm.
18302-02	22x18

P

Paletta triangolare, forata, inox
Perforated spatula, s/s
Palette, gelocht, Edelstahl Rostfrei
Palette perforée, inox
Pala triangular perforada, inox

art.	dim. cm.
18301-01	12x15

P

Paletta triangolare, inox
Spatula, s/s
Palette, Edelstahl Rostfrei
Palette, inox
Pala triangular, inox

art.	dim. cm.
18301-02	12x15

P

Forbice pizza smontabile, inox
Divisible pizza scissors, s/s
Pizzaschere, teilbar, Edelstahl Rostfrei
Ciseaux à pizza, divisible, inox
Tijeras para pizza desmontables, inox

art.	l. cm.
18276-00	25

P

Rotella taglia pizza, inox
Pizza wheel, s/s
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei
Roulette à pizza, inox
Ruedecilla para pizza, inox

art.	ø cm.
18324-10	10

P

Coltello per pizzaiolo, inox
Pizza knife, s/s
Pizzamesser, Edelstahl Rostfrei
Couteau à pizza, inox
Cuchillo para pizza, inox

art.	l. cm.
48280-45	23

N

PA+ plus

Mestolo pizza, fondo piatto
Pizza ladle, flat bottom
Schöpflöffel, flachboden
Louche fond plat
Cacillo fondo plano

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

Tagliapasta flessibile, inox
Dough scraper, flexible, s/s
Abstecher, flexibele, Edelstahl Rostfrei
Raclette flexible, inox
Cortador pasta flexible, inox

art.	dim. cm.
18501-02	12x9,5

P

Tagliapasta, inox
Dough scraper, s/s
Abstecher, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Cortador pasta, inox

art.	dim. cm.
18501-01	12x16
18501-03	13,5x10
18501-04	12x9,5

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18501-05	11x19,5

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18502-18	18x9

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18503-12	12x10

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18504-15	15x7,5

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18520-15	15x6

Tagliapasta, PS
Dough cutter, PS
Teigschäber, PS
Raclette, PS
Rascador, PS

art.	dim. cm.
47621-11	10x24

Materiale antiurto e antigraffio. Non usare su fonti di calore. - *Shock and scatch-proof material. Do not use on heat sources.*

Tagliapasta, PS
Dough cutter, PS
Teigschäber, PS
Raclette, PS
Rascador, PS

art.	dim. cm.
47621-12	13,5x14,5

Trasporta scatole pizza max. 35x35 cm.
It carries pizza boxes of max 35x35 cm.

Box trasporto pizza, isotermico
Insulated pizza box
Pizza Thermobehälter
Conteneur isotherme à pizza
Contenedor isotérmico para pizza

art.	dim. cm.	h.	pz.
44975-05	41x41	24	5
44975-08	41x41	34	8
44975-10	41x41	41	10

Trasporta scatole pizza max. 35x35 cm.
It carries pizza boxes of max 35x35 cm

Borsa termica
Pizza delivery bag
Thermischetasche
Sac thermique
Bolsa térmica

art.	dim. cm.
44960-06	33x33

Per 5/6 pizze in cartone, in robusto tessuto lavabile. Imbottitura per il mantenimento della temperatura, anelli di sfiato per la condensa. - *Holds up to 5/6 pizza boxes. Made in heavy tissue, washable. Foam padding for insulation and holes for steam ventilation.*

Contenitore per impasti, impilabile, PE
Box for dough, stackable, PE
Behälter für Pizzateig, stapelbar, PE
Récipient à pétrissage, empilable, PE
Contenedor para masa de pizza, apilable

art.	dim. cm.	h.
41762-07	60x40	7
41762-09	60x40	9
41762-13	60x40	13

Coperchio per contenitore, PE
Cover for dough box, PE
Deckel für Pizzateig-Behälter, PE
Couvercle pour récipient à pètrissage, PE
Tapa para contenedor, PE

art.	dim. cm.
41763-00	60x40

Retina pizza, alluminio
Pizza screen, aluminium
Pizzanetzscheibe, Aluminium
Toile à pizza, aluminium
Red para pizza, aluminio

art.	dim. cm.
41734-60	40x60

Retine pizza, alluminio
Pizza screens, aluminium
Pizzanetzscheiben, Aluminium
Toiles à pizza, aluminium
Red para pizza, aluminio

art.	ø cm.
41727-28	28
41727-30	30
41727-33	33
41727-36	36
41727-40	40
41727-45	45
41727-50	50
41727-55	55
41727-60	60

Senza giunzione. - *Without seam.*

Rastrelliera per retine, inox
Pizza screen rack, stainless steel
Pizzanetzscheiben-Träger, Edelstahl
Etagère à toiles, inox
Rack para red para pizza, inox

art.	dim. cm.
41771-96	23x35,6

Può contenere 96 retine.
Suitable for 96 pizza screens.

Rastelliera per teglie pizza, inox
Pizza pan rack, stainless steel
Pizzableche-Träger, Edelstahl
Etagère pour plaques à pizza, inox
Rack para placas pizza, inox

art.	dim. cm.	h.
41770-15	30,5x30,5	70

Distanza fra i piani cm. 3,5, per teglie fino a ø 36 cm. - *Height between rails cm. 3,5, suitable for baking sheets up to Ø 36 cm.*

Teglia forno, acciaio alluminizzato
Baking sheet, alusteel
Stahlblech mit Aluminiumüberzug
Plaque à pizza, tôle aluminité
Placa pizza, acero aluminizado

art.	ø cm.	h.	u.pack
11739-20	20	2,5	5
11739-24	24	2,5	5
11739-28	28	2,5	5
11739-32	32	2,5	5

Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel
Pizza-Blaublech
Plaque à pizza, tôle bleuie
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11740-14	14	2,5	5
11740-16	16	2,5	5
11740-18	18	2,5	5
11740-20	20	2,5	5
11740-22	22	2,5	5
11740-24	24	2,5	5
11740-26	26	2,5	5
11740-28	28	2,5	5
11740-30	30	2,5	5
11740-32	32	2,5	5
11740-36	36	2,5	5
11740-40	40	2,5	5

Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel
Pizza-Blaublech
Plaque à pizza, tôle bleuie
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11742-16	16	3,5	10
11742-18	18	3,5	10
11742-20	20	3,5	10
11742-22	22	3,5	10
11742-24	24	3,5	10
11742-26	26	3,5	10
11742-28	28	3,5	10
11742-30	30	3,5	10
11742-32	32	3,5	5
11742-36	36	3,5	5
11742-40	40	3,5	5
11742-45	45	3,5	5
11742-50	50	3,5	5
11742-60	60	3,2	5

Teglia pizza, antiaderente a 2 strati
Pizza sheet double non stick-coating
Pizzablech mit Doppel-Beschichtung
Plaque à pizza, double revêtement
Placa pizza antiadherente, 2 capas

art.	ø cm.	h.	u.pack
11741-20	20	2,5	5
11741-24	24	2,5	5
11741-26	26	2,5	5
11741-28	28	2,5	5
11741-32	32	2,5	5

Teglia ad alta prestazione, resistente a 280 °C. - *High performance sheet, heat resistant up to 280°C.*

Teglia pizza, ferro blu pesante
Heavy pizza blue steel sheet
Pizzablech, Blaublech, Schwerausführung
Plaque à pizza, tôle forte bleuie
Placa pizza, hierro pesante

art.	ø cm.	h.	u.pack
11744-20	20	2,5	10
11744-24	24	2,5	10
11744-28	28	2,5	10
11744-32	32	2,5	10

Teglia pizza forata, antiaderente
Perforated pizza sheet, non stick coated
Pizza-Blech, gelocht, beschichtet
Plaque à pizza perforée, anti-adhésive
Placa pizza perforada, antiadherente

art.	ø cm.	h.
41729-30	30	1,3
41729-34	34	1,3

Teglia rettangolare, ferro blu
Blue steel baking sheet, rectangular
Rechteckiges Blaublech
Plaque rectangulaire, tôle bleuie
Placa rectangular, hierro

art.	dim. cm.	h.
41745-30	30x23	3
41745-35	35x28	3
41745-40	40x30	3
41745-50	50x35	3
41745-60	60x40	3
41745-65	65x45	3

Teglia, alluminata
Baking sheet, alusteel
Rechteckiges Blech, Aluminiumüberzug
Plaque rectangulaire, tôle aluminitée
Placa rectangular, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41746-60	60x40	2

Teglia, alluminata
Baking pan, alusteel
Backblech, Aluminiumüberzug
Plaque, tôle aluminitée
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41751-30	30x23	3
41751-35	35x28	3
41751-40	40x30	3
41751-50	50x35	3
41751-60	60x40	3
41751-65	65x45	3

Teglia, alluminata
Baking pan, alusteel
Backblech, Aluminiumüberzug
Plaque, tôle aluminitée
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	ø	pcs
41752-08	60x40	14	8
41752-12	60x40	12	12
41752-20	60x80	14	20
41752-24	60x80	12	24

Teglia GN, alluminio
Baking pan, GN, aluminium
Backblech, GN, Aluminium
Plaque, GN, alu
Placa GN, aluminio

art.	GN	ø cm.	pcs
41754-11	1/1	12,5	6

Teglia GN, antiaderente
Baking pan, GN, non stick coated
Backblech, GN, beschichtet
Plaque GN, revêment anti-adhésif
Placa GN, antiadherente

art.	GN	ø cm.	pcs
41755-11	1/1	12,5	6

NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE

Importante: Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno mai infornate vuote.

Teglie in lamiera bluita (ferro blu)
I prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni normali di imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi. Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere evitato il contatto con sostanze acide. Sconsigliato l'uso in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Teglie in lamiera alluminata
Devono essere mantenute oleate ma essendo la lamiera trattata e rivestita di alluminio presentano una maggiore resistenza all'ossidazione. Prima dell'uso vanno messe nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Possono essere utilizzate in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Teglie in alluminio
Non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche dell'alluminio possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni. Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito.

Teglie antiaderenti
Per la pulizia utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di nylon morbide. Non graffiare il rivestimento con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.
Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Inoltre a tale temperatura il rivestimento rammollisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza. Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche. Per la pulizia utilizzare panni morbidi inumiditi.

BAKING SHEET USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Important: Quite apart from the material baking sheets are made of, never put them empty in the oven.

Blue steel baking sheets
Blue steel baking sheets are supplied oiled, in order to prevent corrosion for a period of about 3 months under normal packing, transport, handling and stocking conditions. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. After usage keep them oiled and dry-stored, mainly if sporadically used. Keep away from acid substances. We suggest not use them in leavening or freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

Alusteel baking sheets
Alusteel baking sheets should better kept oiled but, thanks to the special aluminium coating they show a higher resistance against oxidation. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. They can be used both in leavening and freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

Aluminum baking sheets
Aluminium baking sheets do not need any special maintenance. Aluminium mechanical features can alter at a temperature above 300°C, which is usually not reached by common ovens.
Clean with a moist soft cloth.

Non-stick baking sheets
Clean with air-jet or soft nylon brushes. Do not scratch the coating with metallic utensils or abrasive brushes, because scratches can lead to permeation and subsequently corrosion. Do not put empty sheets in the oven at 200°C or more. This is the border-line temperature for the resin thermal resistance. Moreover, at such a temperature the coating softens and this causes a faster decline of non sticking features. Do not wash the baking sheets with high pressure pulivapor (steamer) and avoid contact with caustic solutions. Always clean them with a moist soft cloth.